BPF

Serving the best



Henri Bourgeois Sancerre

HENRI BOURGEOIS / RANSKA
96217

Rypäleet tähän viinin tulevat Chavignolin ja Sancerren välisien kukkuloiden rinteillä sijaitsevilta viljelmiltä, jossa maaperä on savea ja kalkkia. Köynnösten ikä on 20-40 vuotta ja sato 48 hl/ha. Viinin käyminen on tapahtunut terässäiliöissä 15-18 C:ssa. Viini on saanut kypsyä 5 kuukautta sakkojen kera parhaan mahdollisen aromikkuuden saavuttamiseksi.

Henri Bourgeois

Vuodesta 1789 on Bourgeois'n perhe viljellyt viiniköynnöksiä Pouilly-Fumén ja Sancerren parhailla rinteillä. Yhtiön viinivalmistamo sijaitsee Chavignolin kylässä, joka tunnetaan viineistään ja Crottin de Chavignol -vuohenmaitojuustosta. Tarkat perinteet viljelmien hoidossa, sadonkorjuussa, viininvalmistuksessa ja paikallisen kulttuurin seuraamisessa, antavat parhaat mahdollisuudet tarjota mahtavia viinejä, joissa erottuu maaperien erot ja luonteet. Bourgeois'lla viljellään ja valmistetaan viinejä koko sydämellä ja sielulla.

Luonnehdinta

Hedelmäinen, sitruksinen, aromikas

Käyttösuositus

Aperitiiviksi, äyriäiset, kalaruoat, vaalea liha

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
14 %
Pullokoko:
75 Senttilitra

Rypäleet:
Sauvignon Blanc
Hapokkuus:
Keskihapokas
Makeusaste:
Kuiva
Vihreät arvot:
Vegaaninen