



Serving the best

Henri Bourgeois Pouilly-

HENRI BOURGEOIS / RANSKA
96219

Sana "Travertin" on vanha nimi jota ennen vanhaan käytettiin kuvaamaan kalkkipitoista maaperään. Rypäleet on korjattu Saint-Andelainin kukkuloiden rinteiltä sijaitsevilta viljelmiltä jossa köynnösten ikä on 25-45 vuotta vanhoja. Maaperä näillä viljelmillä on kalkki- ja savipitoisia. Viini on käynyt 15-18 C lämpötilassa terästankeissa ja sitä on kypsytetty 5 kuukautta sakkojen päällä. Erinomainen rapuviini.

Luonnehdinta

Kuiva, hapokas, sitruksinen, viheromenainen, herukanlehtinen, yrttinen, kevyen tomaatinlehtinen, hennon mineraalinen.

Käyttösuositus

Aperitiiviksi, kala- ja äyriäisruokien, vaalean lihan sekä vuohenmaito-juuston seuraksi. Erinomainen rapuviini!

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

Suljentatyyppi:

Metallinen kierrekapseli

Alkoholi:

12,5 %

Pullokokko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Sauvignon Blanc

Hapokkuus:

Hapokas

Makeusaste:

Kuiva

Vihreät arvot:

Vegaaninen