BPF

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.

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

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 %
Pullokoko:
75 Senttilitra
Sokeria litrassa:
5,3 g/l

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