BPF

Serving the best



Henri Bourgeois Sancerre

HENRI BOURGEOIS / RANSKA / LOIRE
966124

Upea Sancerre alueen merkittävimpiin kuuluvalta tuottajalta. Viinin nimi ES-56 viittaa esihistorialliseen aikaan 56 miljoonaa vuotta sitten, jolloin Sancerren maaperä muovautui. ES-56 on valmistettu vanhoista Sauvignon-viiniköynnöksistä, jotka kasvavat Flintyn rinteillä. Historiallisesti Saint-Saturin munkkien alun perin valmistamien viinien maaperällä nimiä kutsuttiin lämpimästi "Les Bourgeoises". Piikivinen maaperä antaa alueen viineille mineraalisuutta, intensiivisyyttä ja erinomaisen ikääntymispotentiaalin. Viini kestää pullokypsytystä hyvin 10-12 vuotta.

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, herukkainen, viheromenainen, kypsän sitruunainen, mineraalinen, yrttinen, ryhdikäs.

Käyttösuositus

Savustetut kalat, maukkaat kasvisruuat, runsasmakuiset äyriäiset, simpukat, osterit, voimakkaat juustot sekä kevät parsa.

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

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
13,5 %
Pullokoko:
75 Senttilitra
Sokeria litrassa:
0 g/l

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