BPF

Serving the best



Henri Bourgeois Sancerre

HENRI BOURGEOIS / RANSKA / LOIRE
96616

Tuotantoalue: Jyrkät rinnetarhat Sancerren viinialueen länsiosassa, Chavignolin kylän kupeessa. Valmistus: Käsinpoiminta. 12 päivän kylmämaseraatio, jonka jälkeen terästankkikäyminen. Reilu kolmasosa viinistä kypsyi suurissa 600 litran tammityynnyreissä n. 8 kuukautta. Kestävyys: Tuottajan mukaan oikein säilytettynä 5&ndash7 vuotta vuosikerrasta.

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

Kevyt, keskitanniininen, karpaloinen, hapankirsikkainen, kevyen herukkainen, yrttinen, hennon timjaminen.

Käyttösuositus

Rennot juhlat ja illanistujaiset, ankka, vasikanliha, sieniruuat

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

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

Rypäleet:
Pinot Noir
Täyteläisyys:
Keskitäyteläinen
Tanniinisuus:
Keskitanniininen
Vihreät arvot:
Vegaaninen