



Petit Bourgeois 2022

Henri Bourgeois



| | |
|-----------------|--|
| Artikel Nr. | 04200 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Val de Loire |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc (100%) |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8 - 10 °C |
| Ausbau | Dieser Wein wird bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks vergoren und lagert danach für drei Monate auf der Feinhefe. |
| Füllmenge | 0,750l |
| Beschreibung | Sehr aromatisch, blumig, sowie fruchtige Nuancen, angenehm in der Nase. Am Gaumen zeigt sich eine charakteristische Frische und Lebendigkeit der Trauben, die bei guter Reife geerntet wurden. |
| Empfehlung | Aperitiv, Fisch, Meeresfrüchte oder weißes Fleisch |
| Über den Winzer | Seit 10 Generationen kultiviert unsere Familie ihre Weinberge im Herzen des Sancerrois. Wir haben unsere Familiendomäne im Dorf Chavignol begründet, bekannt vor allem für seine Weine der äußerst steilen und günstig orientierten Hängen und seinen Ziegenkäse, den „Crottin de Chavignol“. Wurden 1950 gerade einmal 2 Hektar bewirtschaftet, haben Henri Bourgeois und seine Söhne nunmehr einen respektablen Weinberg von 67 Hektar geschaffen, mit den besten Hängen in Sancerre und Pouilly Fumé. |