



Pouilly Fumé en Travertin 2022

Henri Bourgeois



Artikel Nr.	04210
Land	Frankreich
Herkunft	Loire:Hügel von Saint-Andelain, dem höchsten Punkt der Appellation
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10°
Ausbau	präzise in temperaturregulierten Edeltanks bei 15 bis 18 °C, um die intensiven und delikaten Aromen des Weins zu bewahren. Nach der Gärung ruht der Pouilly-Fumé fünf Monate lang auf der Feinhefe
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Ein eleganter Wein, der Aromen von exotischen Früchten, eine deutliche Mineralität und eine lebhaft Frische enthüllt
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.