



Les classiques d'Henry - Sancerre blanc



Les sens de l'oenologue

Belle robe jaune à reflets dorés. Marqués par des notes végétales, le nez s'ouvre ensuite sur des arômes de fruits confits. Attaque tendre en bouche et vivacité idéale.

La douceur du vignoble de Montigny, le respect des cultures sur terres argilo-calcaires, confèrent une grâce indéniable au Sauvignon dont le vieillissement en foudres de chêne exhale l'ultime osmose vin sec - vin gras.

Voici un vin blanc fin et élégant. Il séduit pour son excellente évolution.

Les accords gourmands

Avec un plateau de fruits de mer ; en accompagnement de coquillages ou filets de poisson au four ou à la poêle -la cuisine « naturelle » où la fraîcheur des aliments est privilégiée s'accordera à merveille à la minéralité de ce Sancerre blanc (pensez wok!)-, à marier à la cuisine asiatique (sushi...), créole et indienne... L'accord insolite : sur une andouillette au four ; et avec une belle sélection de fromages d'affineur...

**Service
10-12°C**

◀ 1, 2, 3, 4, 5 ▶