



HENRI BOURGEOIS

ES-56

**SANCERRE BLANC BIO
SILEX**

ANCIENNEMENT "LA BOURGEOISE"

Un sancerre blanc incisif, au caractère fort et aux nuances aromatiques plurielles, entre pierre à fusil et bouquet d'épices. Un vin de silex par excellence.

TERROIR & VITICULTURE

Vieilles vignes de sauvignon blanc cultivées sur un **riche terroir silex** de l'appellation Sancerre (village de Saint-Satur), formé lors de l'Eocène il y a 56 millions d'années.

Son nom « **ES-56** » signifie d'ailleurs Eocène Silex 56 millions d'années.

Les parcelles, cultivées avec soin et respect pour la biodiversité, sont **certifiées Agriculture Biologique**.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique réalisée pour partie en **cuves inox** thermorégulées et l'autre en **fûts de chêne de Tronçais**.

Élevage sur **lies fines pendant 12 mois** avec un **bâtonnage** régulier pendant 7 à 8 mois.

Après sa mise en bouteille, le vin repose dans nos caves pendant plusieurs mois avant la commercialisation.

RÉCOMPENSES / AWARDS

2023	James Suckling	92 pts
2023	Bettane & Desseauve	92 pts
2023	Wine Enthusiast	93 pts
2023	Wine Spectator	92pts
2022	Wine Spectator	92pts Top 100 wines of 2024

DÉGUSTATION

Température de service : 12-14°C

Potentiel de garde : 6-8 ans

Ceil : Doré, brillant

Nez : Pierre à fusil et épices

Bouche : Remarquablement équilibrée, une finesse et une concentration inégalées

Le sancerre blanc « ES-56 » offre un équilibre et une concentration incomparables. Son nez, composé de notes de pierre à fusil et d'épices, rappellera également la fleur de sauvignon et sa sève. Une cuvée fière et intense, qui révélera toute son élégance et sa finesse au fil des années.

ACCORD METS & VINS

Le sancerre blanc « ES-56 » offre une élégance et une fraîcheur qui accompagneront parfaitement vos viandes blanches et volailles.

Nos suggestions gastronomiques

Cailles grillées en crapaudine
Pintade rôtie à l'alsacienne

