HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

SANCERRE BLANC
GRANDE RÉSERVE

« Un Sancerre classique mettant en valeur le relief, la fraîcheur et la tension. » (Gault & Millau)

VITICULTURE & TERROIR

La « Grande Réserve » provient des coteaux et mamelons séparant le village de Chavignol et la ville de Sancerre. Ils sont constitués de sols argilo-calcaires (65% argile et 35% calcaire). Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair. Rendements et vigueur maîtrisés, enherbement dans l'inter-rang, utilisation d'engrais organiques, limitation des intrants, tout est mis en œuvre pour que les raisins soient les plus parfaits possibles.

VINIFICATION

Les baies sont récoltées à parfaite maturité avant un pressurage doux et lent, permettant d'extraire le meilleur jus de la pulpe. La clarification naturelle du moût à froid est suivie de la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées (16-19 °C), puis de l'élevage sur lies fines de fermentation pendant 5 mois.

DÉGUSTATION

La « Grande Réserve » est un vin qui offre un bouquet expressif et typé qui allie le pamplemousse, l'ananas, les fleurs blanches et le buis. La bouche, bien ciselée, révèle de la richesse et de l'ampleur, de la complexité et de la longueur. Sa persistance et son harmonie prennent leur origine dans l'exposition et la qualité du terroir.

ACCORD METS & VINS

« La grande réserve » s'associe parfaitement avec de nombreux plats : poissons, viandes blanches et fromages. Il accompagnera délicieusement une salade de chèvre chaud, un velouté d'asperges et se révélera sous son meilleur jour à côté d'une assiette d'huîtres !

RÉCOMPENSES

90 pts - Grande Réserve, Sancerre blanc 2018 - Wine Enthusiast 2019

Médaille d'Or - Grande Réserve, Sancerre blanc 2015 - Concours Mondial de Bruxelles 2016

1 Pépite - Grande Réserve, Sancerre blanc 2013 - Prix Plaisir My Bettane et Desseauve 2014

Médaille d'Argent - Grande Réserve, Sancerre blanc 2012. Concours Mondial de Bruxelles 2013

Terroir : Argilo-Calcaire
T°C de service : 11-12°C
Potentiel de garde : de 2 à 5 ans

B.P. 16 - Chavignol - 18300 Sancerre - France
Tél. : +33 (0)2 48 78 53 20 - Fax : +33 (0)2 48 54 14 24
domaine@famillebourgeois-sancerre.com - www.famillebourgeois-sancerre.com