



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

QUINCY HAUTE VICTOIRE

SABLO-GRAVELEUX

Minéral et franc, ce Quincy est rond au palais avec un bel équilibre. Le côté fruité et aromatique l'emporte sur la structure qui n'en est pas moins fine et élégante.

VITICULTURE & TERROIR

Les vignes sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher, constituée de sables et de graves, dont les sols légers se réchauffent rapidement.

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés et le jus est débourbé statiquement 24 heures environ. La fermentation alcoolique se déclenche avec un contrôle strict de température (16-19°C). Le vin reste ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles au mois d'avril.

Terroir : Sablo-graveleux
Température de service : 10-12°C

DÉGUSTATION

Très typé, ce vin à la robe or pâle, offre des arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. Frais, vif et rond au palais, ce vin est d'un bel équilibre. Le côté fruité et très aromatique l'emporte sur la structure qui n'en est pas moins fine et élégante...

ACCORD METS & VINS

Les qualités gustatives de ce vin seront avantageusement soulignées par des poissons de rivière fumés ou préparés en sauce. Goûtez-le avec un Pavé de Saumon au beurre d'agrumes. Nul ne saurait contredire votre choix si vous l'accompagnez d'un Ste Maure de Touraine...

RÉCOMPENSES

2015 Wine Enthusiast, 2016 **88pts**

