



HENRI BOURGEOIS

# CHÂTEAUMEILLANT

TERRES SILICEUSES, GRANIT ET SCHISTE

**Du fruit et du plaisir pour ce vin d'une grande finesse qui présente un caractère suave et délicieux, reflet des plus beaux terroirs de Châteaumeillant.**

## TERROIR & VITICULTURE

Situé au sud de Bourges, le vignoble de Châteaumeillant compte 91 hectares.

Les vignes de gamay sont plantées sur un **terroir siliceux**, de sable et d'argiles sableux qui offre des **rouges délicats et structurés**.

L'histoire vigneronne de la région est très ancienne, située à un carrefour marchand important pour les Romains (V<sup>e</sup> siècle avant JC).

## VINIFICATION

Vendanges **manuelles**.

**Éraflage** de la vendange avant la fermentation alcoolique en cuves, réalisée en même temps que la **macération** (11 jours).

Après fermentation **malolactique**, le vin est élevé en cuves pendant 10 mois.

## DÉGUSTATION

**Température de service** : 14-15°C  
**Potentiel de garde** : 3-5 ans

**Ceil** : Grenat

**Nez** : Fruits rouges (cerise, griotte)

**Bouche** : Belle rondeur, une bouche pleine de charme, légère astringence tannique

*Ce vin aux connotations caractéristiques de fruits rouges (cerises, griottes...) est très agréable à boire. En bouche, il est d'une jolie rondeur ; très charmeur, il laisse apparaître une légère et agréable astringence (tannins issus du raisin), assurant un vieillissement pendant 3 à 5 années.*

## ACCORD METS & VINS

Son amplitude aromatique mettra en valeur vos viandes blanches ou vos viandes rouges braisées ou poêlées.

### Nos suggestions gastronomiques

Rôtis arrosés de glace de viande  
Un Saint-Marcellin fondant

