



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^e 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

Œil : 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

