



HENRI BOURGEOIS

PETIT BOURGEOIS

IGP VAL DE LOIRE CABERNET FRANC
ARGILES CALCAIRES

Ses arômes de fraise et de framboise et ses délicates notes épicées accompagneront vos repas avec brio tout au long des quatre saisons.

TERROIR & VITICULTURE

Les vignes sont cultivées sur les **coteaux argilo-calcaires** de la **Vallée de la Loire**, une région noble connue sous le nom de « Jardin de la France ».

La Vallée de la Loire, avec ses nombreux châteaux et jardins, fournit des légumes et du vin de pays de qualité grâce à **un climat exceptionnel et des températures idéales.**

Les châteaux et les vignes du Val de Loire sont inscrits comme « **Paysage remarquable** » au patrimoine mondial de l'UNESCO.

VINIFICATION

10 à 12 jours de macération pour extraire un maximum de fruit.

Fermentation malolactique en **cuves inox** thermorégulées pour obtenir la **finesse et la souplesse** caractéristiques du Petit Bourgeois.

Elevage de 8 à 10 mois.

RÉCOMPENSES

2019	Wine Enthusiast
2017	Wine Enthusiast
2016	Wine Spectator
2015	Wine Enthusiast
2015	Wine Spectator
2013	Wine Spectator

DÉGUSTATION

Température de service : 14-16°C

Potentiel de garde : 2-4 ans

Ceil : Rouge rubis

Nez : Fraises, groseilles et cerises avec des notes d'épices

Bouche : Léger et élégant, avec un fruité rafraîchissant

Croquant et fruité, ce cabernet franc présente un profil gourmand et affirmé, aux tannins soyeux, et aux notes de mûre et de vanille qui s'ouvrent sur une finale légèrement grillée.

ACCORD METS & VINS

Léger, discret, élégant, ce charmant vin fruité demande une cuisine du même type : volaille ou autres viandes blanches, ou pourquoi pas un plateau de charcuteries.

