



HENRI BOURGEOIS

PETIT BOURGEOIS

IGP VAL DE LOIRE PINOT NOIR
ARGILES CALCAIRES ET SILICEUSES

Ce rosé rafraîchissant, facile à boire et bien équilibré vous séduira par son bouquet de fruits rouges mûrs et son parfum de rose.

TERROIR & VITICULTURE

Les vignes de pinot noir 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

Une **macération en cuves inox** de quelques jours lui donne sa belle couleur rose pâle.

La fermentation alcoolique est effectuée en **cuves inox thermorégulées** à une température de 16-17°C pour permettre une fermentation plus longue et ainsi **préservé tous les arômes**.

Elevage de 3-4 mois en cuves inox.

RÉCOMPENSES

2018 Wine Enthusiast
2017 Wine Spectator
2016 Wine Enthusiast
2014 Wine Enthusiast

87 pts
88 pts
86 pts
87 pts

DÉGUSTATION

Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 2-3 ans

Œil : Rose pâle et brillant

Nez : Fruits rouges mûrs, rose

Bouche : Frais avec une finale minérale élégante

Ce pinot noir, d'un rose saumoné et brillant, offre au nez de savoureux arômes de bonbon et de popcorn avant de proposer une bouche fraîche et cristalline, typique des rosés de Loire.

ACCORD METS & VINS

Compagnon idéal des plats d'été tels que les grillades, les salades ou les brochettes, ce vin rosé accompagne également à merveille les cocktails dînatoires et les recettes exotiques.

Nos suggestions gastronomiques

Tempuras aux fruits de mer ou rouleaux de printemps vietnamiens
Poulet grillé au citron ou saumon poché

