



HENRI BOURGEOIS

EN TRAVERTIN

POUILLY-FUMÉ
ARGILES CALCAIRES

Un vin irrésistible, un éveil des sens, une explosion de fraîcheur et de fruits ; notre « En Travertin » ne laissera personne indifférent.

TERROIR & VITICULTURE

Cultivé sur les collines **argilocalcaires de Saint-Andelain**, point culminant de l'appellation Pouilly-fumé.

Un terroir composé de **roches calcaires** qui donnent à notre Pouilly-fumé sa célèbre minéralité.

D'ailleurs, le « travertin » est une variété de pierre calcaire formée par sédimentation.

VINIFICATION

Pressurage doux et débourbage statique de 24 heures du jus.

Fermentation en cuves inox thermorégulées (entre 15 et 18°C).

Cette fermentation longue à basse température préserve des arômes plus intenses et plus délicats.

Maturation pendant 5 mois sur lies fines avant la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

2022	James Suckling
2022	Concours Mondial du Sauvignon
2021	Decanter
2021	Falstaff
2021	Revue du Vin de France
2020	Wine Enthusiast

DÉGUSTATION

Température de service : 10°C
Potentiel de garde : 3-5 ans

Œil : Jaune clair

Nez : Agrumes et fruits à chair jaune, avec de subtiles notes fumées

Bouche : Frais, concentré et élégant, avec des saveurs d'agrumes et minérales

La fraîcheur du fruit et le croquant du Sauvignon blanc créent un vin concentré, féminin et élégant qui persiste en bouche avec style et panache.

ACCORD METS & VINS

Il se mariera à merveille avec crustacés, poissons et viandes blanches ou encore un fromage de chèvre.

Nos suggestions gastronomiques

Turbot aux épinards et à la feta
Fromage de chèvre (Crottin de Chavignol) et graines de sésame grillées

