



HENRI BOURGEOIS

JS-150

POUILLY-FUMÉ
MARNES KIMMÉRIDIENNES
ANCIENNEMENT "LA DEMOISELLE DE BOURGEOIS"

Finesse, complexité d'arômes, concentration et plénitude caractérisent ce vin cultivé sur l'un des plus beaux terroirs de son appellation.

TERROIR & VITICULTURE

Vignes cultivées sur les **marnes kimméridgiennes** de Saint-Laurent-l'Abbaye, berceau historique de l'appellation **Pouilly-Fumé**. Ces marnes sont des **dépôts d'argiles et de fossiles d'huîtres** et de moules du Jurassique.

Son nom « **JS-150** » signifie d'ailleurs Jurassique Supérieur 150 millions d'années.

EN CONVERSION BIO.

VINIFICATION

Sélection rigoureuse des raisins à réception de la vendange.

Pressurage doux et lent pour préserver le potentiel aromatique du fruit.

Fermentation alcoolique en **cuves inox** thermorégulées pour 85% de jus, les 15% restants fermentent en **fûts de chêne de Tronçais**.

Élevage sur lies fines de **12 mois**.

Après une période de repos, **mise en bouteille au début de l'été**.

RÉCOMPENSES

2022 James Suckling
2022 Wine Enthusiast
2022 Robert Parker
2022 Wine Spectator
2019 Wine Advocate
2019 Wine Enthusiast

93 pts
92 pts
91 pts
91 pts
92 pts
93 pts

DÉGUSTATION

Température de service : 12-14°C
Potentiel de garde : 6-8 ans

Œil : Doré

Nez : Fleur d'acacia et fraîcheur marine

Bouche : Profonde et complexe, avec de subtiles notes boisées en finale

Ce vin est à découvrir au fil des années. Dans les premiers temps c'est surtout le fruit du sauvignon qui s'exprime avec un côté « terroir » plus discret et une petite note boisée en fin de bouche. Avec un peu de garde, le terroir s'exprime, et le vin nous fait découvrir une palette aromatique plus complexe et malheureusement si rare...

ACCORD METS & VINS

Un grand vin facile à marier avec de nombreux plats, viandes blanches et des poissons.

Nos suggestions gastronomiques

Raie vapeur et pousses d'épinards et son jus acidulé
Suprême de Volaille fermière rôtie
Pomme Macaire

