



HENRI BOURGEOIS

QUINCY

SABLES ET GRAVES

Minéral et franc, ce quincy est rond au palais avec un bel équilibre, un fruité et des arômes développés, sur une structure fine et élégante.

TERROIR & VITICULTURE

Vignes de sauvignon blanc plantées sur une **ancienne terrasse géologique du Cher**.

Un terroir constitué de **sables** et de **graves** ; des sols dits « légers » qui se réchauffent rapidement.

VINIFICATION

Dès réception de la vendange, les **raisins sont pressés**, avec un débouillage statique du jus de 24 heures.

Fermentation alcoolique en **cuves inox** thermorégulées, avec une température maintenue entre 16 et 19°C, pour une meilleure préservation des arômes.

Élevage pendant **5-6 mois sur lies fines**, jusqu'à la mise en bouteille au printemps de la nouvelle année.

DÉGUSTATION

Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 2-4 ans

Œil : Or pâle

Nez : Fleurs blanches et délicates notes d'agrumes

Bouche : Frais, vif et rond au palais, il présente un bel équilibre et une structure élégante

Fruité et aromatique, ce quincy développe des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, soutenus en bouche par une belle minéralité et une grande fraîcheur. Le fruit l'emporte avec panache sur sa structure fine et élégante.

ACCORD METS & VINS

Les qualités gustatives de ce vin seront avantageusement soulignées par des poissons de rivière fumés ou préparés en sauce.

Nos suggestions gastronomiques

Pavé de sandre au beurre d'agrumes
Un fromage de chèvre de Valençay

RÉCOMPENSES

2022 Wine Enthusiast
2020 Guide Hachette
2020 Wine Enthusiast
2018 Wine Spectator
2016 Wine Enthusiast

90 pts
1 étoile
88 pts
88 pts
89 pts

