



HENRI BOURGEOIS

# SANCERRE BLANC

**ARGILES CALCAIRES**  
ANCIENNEMENT "LES BARONNES"

Henri Bourgeois signe un vin de terroir humble, précis et vibrant, que le vigneron a voulu en équilibre entre le croquant du sauvignon blanc et l'élégance des sols d'argiles calcaires.

## TERROIR & VITICULTURE

Vignes cultivées sur un terroir d'argiles (65%) et de calcaires (35%), sur les collines entre Chavignol et Sancerre. Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair.

Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et enherbement des inter-rangs.

## VINIFICATION

**Pressurage doux** dès réception de la vendange pour préserver le potentiel aromatique des raisins.

Fermentation en **cuves inox** thermorégulées à 15-18°C.

**Elevage** pendant **5-6 mois** sur ses lies avant la mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

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

**Œil** : Jaune cristallin

**Nez** : Agrumes, fruits à chair blanche

**Bouche** : Ciselée et ample, elle présente un fruit croquant et une finale persistante

*Un nez expressif d'agrumes et d'ananas précède une bouche ronde et brillante aux tons d'eucalyptus, puis une finale fraîche et minérale typique de son appellation.*

## ACCORD METS & VINS

Un délice en début de repas, ce sancerre blanc est également excellent pour accompagner vos poissons.

### Nos suggestions gastronomiques

Coquilles Saint-Jacques avec émulsion de mangue  
Rouleau de bar au curry

## RÉCOMPENSES

|      |                         |        |
|------|-------------------------|--------|
| 2023 | James Suckling          | 90 pts |
| 2021 | Decanter                | 90 pts |
| 2020 | Wine Spectator          | 90 pts |
| 2020 | Loire Buyers' Selection | 93 pts |
| 2019 | Bacchus                 | 90 pts |
| 2019 | Decanter                | Bronze |

