



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

Ceil : 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
2023	Wine Enthusiast	90 pts
2022	James Suckling	90 pts
2021	Decanter	90 pts
2020	Wine Spectator	90 pts
2020	Loire Buyers' Selection	93 pts

