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**
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**

SAS HENRI BOURGEOIS - B.P. 16 - Chavignol - 18300 SANCERRE - France
Téléphone : +33 (0)2 48 78 53 20 - Fax : +33 (0)2 48 54 14 24
domaine@famillebourgeois-sancerre.com - famillebourgeois-sancerre.com