



HENRI BOURGEOIS

GRANDE RÉSERVE

SANCERRE BLANC
ARGILES CALCAIRES

Un sancerre blanc au croquant et à l'élégance typiques de l'appellation, qui dévoile des arômes de pamplemousse et de fleurs blanches, et une finale gourmande et persistante.

TERRAIS & 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.

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

VINIFICATION

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

Clarification naturelle du moût à froid

Fermentation en **cuves inox** (entre 16 et 19°C).

Élevage sur lies fines pendant 5 à 6 mois.

RÉCOMPENSES

2024	ELLE à Table
2024	Concours Terre de Vins
2023	Guide Hachette
2023	ELLE à Table
2022	Concours Mondial du Sauvignon
2018	Wine Enthusiast

OR
OR
1 étoile
OR
OR
90 pts

DÉGUSTATION

Température de service : 10-12°C

Potentiel de garde : 3-5 ans

Œil : Doré aux reflets verts

Nez : Pamplemousse, l'ananas, les fleurs blanches, des notes de buis

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

Un vin généreux qui offre un bouquet expressif et typé alliant le pamplemousse, l'ananas, les fleurs blanches et le buis. La bouche est bien ciselée, et révèle de la richesse et de l'ampleur, de la complexité et de la longueur. Sa persistance et son harmonie prennent leur origine dans l'exposition et la qualité de son terroir d'argiles calcaires.

ACCORD METS & VINS

La « Grande Réserve » qui s'associe à merveille avec les poissons, les viandes blanches ou les fromages frais.

Nos suggestions gastronomiques

Velouté d'asperges
Assiette d'huîtres

