



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.

### 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.

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.

### DÉGUSTATION

**Température de service** : 10-12°C

**Potentiel de garde** : 3-5 ans

**Ceil** : 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

### 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



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