



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.

### RÉCOMPENSES

<b>2022</b>	Concours Mondial du Sauvignon
<b>2021</b>	Concours Mondial du Sauvignon
<b>2018</b>	Wine Spectator
<b>2018</b>	Wine Enthusiast
<b>2015</b>	Concours Mondial de Bruxelles

**OR**  
**ARGENT**  
**89 pts**  
**90 pts**  
**OR**

### 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

