



HENRI BOURGEOIS

JADIS

SANCERRE BLANC - BIO MARNES KIMMÉRIDGIENNES

Fusion parfaite du sauvignon blanc et d'un terroir unique, cette cuvée emblématique du Domaine Henri Bourgeois présente une fraîcheur croquante, des notes exotiques et une longueur exceptionnelle.

TERROIR & VITICULTURE

Les marnes kimméridgiennes concentrent des fossiles d'huîtres en forme de virgule (*ostrea virgula*) sur la Côte de Chavignol. Le rendement est naturellement faible ; utilisation d'engrais biologiques uniquement ; enherbement entre les rangs.

Les parcelles, cultivées avec soin et respect pour la biodiversité, sont certifiées Agriculture Biologique.

VINIFICATION

2 jours de **clarification naturelle** en cuves après pressurage doux du raisin.

Fermentation alcoolique pour partie en **cuvées inox** thermorégulées et en **demi-muids** de chêne (600L).

Elevage de 12 mois en fûts de chêne de 600L ayant déjà servi pour plusieurs vins, avec un bâtonnage manuel pour remettre les lies en suspension et conférer au vin sa rondeur et sa complexité. Le soutirage et la mise en bouteille sont opérées selon les cycles lunaires.

Mise au **repos 6 à 12 mois** en cuve avant la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

2023	Wine Enthusiast
2022	Wine Spectator
2022	Wine Enthusiast
2022	James Suckling
2020	Wine Enthusiast
2020	Robert Parker

DÉGUSTATION

Température de service : 12-13°C

Potentiel de garde : 6-8 ans

Œil : Or vert brillant

Nez : Fruits exotiques, mangue verte, agrumes, miel et notes de mentholées

Bouche : Puissant, rond et harmonieux ; une longueur en bouche remarquable ; étonnamment rafraîchissant de par sa grande minéralité

Souvenir d'une mer qui fût et n'est plus, « Jadis » offre une couleur or cristalline et solaire, soutenue par des notes exotiques de mangue et un brin d'air marin. La bouche, ample, mélange avec gourmandise les agrumes mûrs et des pointes salines de coquilles d'huîtres. La finale, fraîche et légère, est permise par un élevage rigoureusement précis.

ACCORD METS & VINS

Se marie à merveille avec un poisson, des crustacés, une viande blanche ou des recettes « sucré-salé ».

