



HENRI BOURGEOIS

LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS

SANCERRE BLANC
MARNES KIMMÉRIDIENNES

Peut-être le coteau le plus célèbre de Sancerre, La Côte des Monts Damnés surplombe le village de Chavignol en contrebas, berceau historique du Domaine Henri Bourgeois.

TERROIR & VITICULTURE

Les vignes sont cultivées sur la célèbre Côte des Monts Damnés cultivée depuis le X^e siècle, et son terroir de **marnes kimméridgiennes exposé plein sud** et composé de milliers de petites coquilles d'huîtres en forme de virgule (*ostrea virgula*).

Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et enherbement des inter-rangs.

CERTIFIÉ AGRICULTURE
BIOLOGIQUE.

VINIFICATION

Récolte à la main et transport du raisin jusqu'au chai juste en face réalisé avec le plus grand soin.

Pressurage lent et doux pour préserver le potentiel aromatique des raisins.

Débouillage à froid (8°C) et clarification naturelle du moût.

Fermentation alcoolique en **cuves inox** thermorégulées entre 15 et 18°C. Élevage en cuves sur lies fines de fermentation pendant 8-10 mois.

RÉCOMPENSES

2023	James Suckling	92 pts
2022	Wine Spectator	92 pts
2022	Wine Spectator	92 pts
2022	James Suckling	92 pts
2020	Wine Advocate	92 pts
2020	Wine Enthusiast	92 pts

DÉGUSTATION

Température de service : 12-14°C
Potentiel de garde : 5-7 ans

Ceil : Doré pâle

Nez : Arômes d'une grande finesse, légèrement exotiques

Bouche : Nette, minérale, fruité et délicate - gagne en gras et en complexité après 3 à 5 ans de garde

Un nez d'une grande finesse aux notes exotiques et une bouche nette, minérale, fruitée mais non exubérante. L'expression directe et délicate d'une des plus belles situations de l'appellation Sancerre.

ACCORD METS & VINS

Ce vin est un partenaire de choix pour de la cuisine de haut niveau ; il se révèle avec les viandes blanches, les poissons, ou encore les fromages affinés.

Nos suggestions gastronomiques

Brochettes de gambas grillées
Un célèbre Crottin de Chavignol

