



HENRI BOURGEOIS

## LE COTELIN

SANCERRE BLANC · PARCELLAIRE  
MARNES KIMMÉRIDGIENNES

Une cuvée parcellaire de sancerre blanc à la texture riche et lisse qui évoque la gourmandise d'une tarte au citron et surprend par ses notes finales à la fois grillées et minérales.

### TERROIR & VITICULTURE

Vignes plantées en 1989 sur une parcelle de 1ha23, sur un terroir de marnes kimméridgiennes de « Maimbray » situé dans le Nord-Ouest de l'appellation Sancerre.

**Récolte à la main** du raisin à parfaite maturité après dégustation des baies sur la parcelle.

EN CONVERSION BIO.

### VINIFICATION

**Pressurage lent et à basse pression** (3 heures) suivi d'une clarification naturelle du moût à froid (8°C) pendant 5 jours avec un bâtonnage quotidien.

Fermentation alcoolique pendant 4 semaines, dont **1/3 en cuves inox** et **2/3 en demi-muids de chêne** (600L), avec dégustation quotidienne des jus

**Elevage total de 12 mois**, avec bâtonnage des 2-3 en fûts jusqu'à Noël.

Les bouteilles sont mises en repos pendant minimum 12 mois avant commercialisation.

### RÉCOMPENSES

**2016** Falstaff  
**2016** Wine Spectator  
**2016** Wine Enthusiast  
**2016** Wine Advocate  
**2015** Wine Spectator  
**2015** The Wine Doctor

**96 pts**  
**89 pts**  
**94 pts**  
**92 pts**  
**91 pts**  
**94 pts**

### DÉGUSTATION

**Température de service** : 12-13°C  
**Potentiel de garde** : 6-8 ans

**Ceil** : Doré

**Nez** : Tarte au citron, groseille à maquereau, des notes de chèvrefeuille et de camomille

**Bouche** : Une rondeur qui laisse découvrir des notes légèrement grillées et minérales

*Le nez, d'une belle maturité, présente des notes de tarte au citron et de groseille à maquereau, tandis que de jolies saveurs de chèvrefeuille et de camomille s'invitent au voyage. En bouche, le croquant de ce vin laisse entrevoir une texture riche et lisse qui s'arrondira avec le temps. Les tannins apportent la rondeur nécessaire pour donner un vin généreux au caractère légèrement grillé et d'une belle limpidité minérale.*

### ACCORD METS & VINS

Ce parcellaire précis et fruité se marie à merveille avec les viandes blanches, les poissons et les fromages affinés ou rôtis.

### Nos suggestions gastronomiques

Filets de sole à la sauce estragon  
Poulet rôti aux châtaignes

