



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

2019 James Suckling
2016 Falstaff
2016 Wine Enthusiast
2016 Wine Advocate
2015 Wine Spectator
2015 The Wine Doctor

92 pts
96 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

