



HENRI BOURGEOIS

LES CÔTES AUX VALETS

SANCERRE BLANC · PARCELLAIRE
ARGILES CALCAIRES

Un vin de gastronomie souple et tout en rondeur, aux arômes de fruits secs et aux belles notes minérales, qui offre un final frais aux accords d'agrumes et de mirabelle.

TERROIR & VITICULTURE

Vigne plantée en 1986 sur un terroir d'argiles calcaires de « Bannon » dans l'aire Sud de l'appellation Sancerre, sur une parcelle de 1ha06.

La récolte est entièrement réalisée à la main après dégustation des baies sur la parcelle pour définir la période de vendanges.

EN CONVERSION BIO.

VINIFICATION

Pressurage lent réalisé à basse pression (3h), clarification naturelle du moût à 8°C pendant 2 à 3 jours, avec remise en suspension des bourbes par bâtonnage pour révéler le potentiel aromatique du raisin.

Après débourbage, la fermentation alcoolique se réalise en cuves inox entre 15 et 19°C pendant 30 jours et en fûts de chêne de 600L (1/3), avec dégustations régulières.

Après un 1^{er} soutirage, s'en suit un élevage en cuves sur lies fines jusqu'à Noël, puis une mise au repos de 7 mois avant la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

2019	James Suckling	91 pts
2019	Decanter	91 pts
2016	Wine Advocate	92 pts
2016	Wine Enthusiast	93 pts
2015	Decanter	95 pts
2015	Wine Spectator	93 pts

DÉGUSTATION

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

Œil : Doré

Nez : Fruits secs, amande, pistache, zeste d'orange, prune, et des notes minérales

Bouche : Attaque souple, agréable rondeur relevée par une belle trame minérale, une finale fraîche et saline

Le nez fin et discret, s'ouvre sur des notes de fruits secs, d'amande et de pistache. Après aération, le vin délivre des arômes de zeste d'orange et de prune, associés à des notes minérales et iodées. En bouche, l'attaque est souple, et le vin présente une agréable rondeur relevée par une belle trame minérale. La finale est fraîche et saline, avec des notes de mirabelle et de zeste d'agrumes.

ACCORD METS & VINS

Ce Sancerre blanc, souple et rond, pourra être proposé avec des viandes blanches, poissons ou fromages affinés.

Nos suggestions gastronomiques

Huîtres rôties au Sancerre
Un célèbre Crottin de Chavignol

