



HENRI BOURGEOIS

## LES RUCHONS

SANCERRE BLANC · PARCELLAIRE  
SILEX

Fraîche et ciselée, cette cuvée parcellaire de silex conjugue des arômes d'agrumes frais et un tannin de chêne délicat. La finale se révèle en surprise, sur des notes caramel et de pierre à fusil.

### TERROIR & VITICULTURE

Vignes plantées en 1970 sur un **terroir de silex** de « Fontenay » situé dans le Nord de l'appellation Sancerre, cultivées sur une parcelle de 1ha03. **Récolte à la main** du raisin à parfaite maturité après dégustation des baies sur la parcelle.

EN CONVERSION BIO.

### VINIFICATION

**Pressurage lent** (3h), suivi d'un débourbage à froid (8°C) pendant 3 jours. Fermentation alcoolique de 3 à 4 semaines avec un **bâtonnage régulier**. 1/4 des moûts fermentent en **cuves inox thermorégulées** et 3/4 en **fûts de chêne** de 1 à 3 vins (600L). 1<sup>er</sup> soutirage pour le vin en cuves 5 à 15 jours après la fin de la fermentation.

**Les 3/4 en barriques sont élevés sur lies totales de fermentation** pendant 10 à 11 mois avec un bâtonnage jusqu'à Pâques. La part en cuves inox est élevée sur lies fines jusqu'au Noël suivant, avant la mise en bouteille et un repos de 10 mois dans nos caves.

### DÉGUSTATION

**Température de service** : 13-14°C

**Potentiel de garde** : 6-8 ans

**Œil** : Doré, pâle

**Nez** : Agrumes frais, orange mûre et des notes minérales (silex)

**Bouche** : Attaque fraîche et ample, bouche minérale s'ouvrant sur une finale longue et notes de pierre à fusil et de caramel

*Un vin à la robe pâle et dorée, et dont le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes frais, d'orange bien mûre et de belles notes minérales issues de son terroir de silex. L'attaque est fraîche, et présente une belle amplitude. Le milieu de palais est soutenu par la minéralité du silex, tandis que la structure s'appuie sur un grain de tannin de chêne fin et discret. La finale est longue et fraîche, sur des notes de caramel et de pierre à fusil.*

### ACCORD METS & VINS

Ce sancerre blanc offre de nombreuses facettes et une structure à découvrir avec les grandes viandes blanches, les poissons nobles et les fromages affinés.

### Nos suggestions gastronomiques

Carpaccio de poisson  
Carré de veau aux morilles

### RÉCOMPENSES

2020	Decanter	95 pts
2020	James Suckling	91 pts
2019	James Suckling	91 pts
2019	Decanter	92 pts
2018	Wine Advocate	93 pts
2016	Wine Advocate	92 pts

