HENRI BOURGEOIS

D'ANTAN

SANCERRE BLANC
SILEX

Un mélange frais et subtil d'arômes d'agrumes solaires et de délicates notes minérales, parfois décrit comme une « subtile infusion de pierres à fusil et de citron vert ».

TERROIR & VITICULTURE

Les parcelles de Sauvignon dont « d'Antan » est issu sont composées de vieilles vignes sur un sol riche en silex. Le rendement est naturellement faible ; utilisation d'engrais biologiques uniquement ; enherbement entre les rangs.

EN CONVERSION BIO.

VINIFICATION

Vinifié selon des **méthodes ancestrales** comme son nom l'indique : « d'Antan ».

Pressurage **doux** des raisins, immédiatement après la vendange.

Fermentation en **fûts de chêne (dont ¼ neufs).**

Élevage sur lies fines pendant **12 mois.**

Seulement 2 soutirages opérés selon les cycles lunaires. Repos pendant 6 à 12 mois ans après la mise en bouteille dans nos caves.

Pas de collage, ni de filtration, ni autre intervention précédent la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

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

Œil : Jaune doré brillant

Nez : Tilleul, verveine, délicates notes minérales (silex)

Bouche : Bouche bien équilibrée, notes fraîches de pamplemousse, d'amandes, de fleurs d'aubépine et de noix de coco

Aromatique, précis et ciselé, son boisé sophistiqué révèle quelques notes exotiques tandis que sa fine minéralité offre une belle longueur en bouche. N'hésitez pas à le garder ou à le carafer pour profiter de toute sa complexité.

ACCORD METS & VINS

Se marie à merveille avec un poisson et des crustacés, mais également avec des viandes blanches accompagnées de champignons.

Nos suggestions gastronomiques

Homard grillé
Turbot au jus de viande

RÉCOMPENSES

2022	Wine Enthusiast	**94 pts**
2022	James Suckling	**93 pts**
2022	Decanter	**92 pts**
2022	Wine Spectator	**92 pts**
2020	Wine Enthusiast	**93 pts**
2019	Robert Parker's Wine Advocate	**94 pts**

SAS HENRI BOURGEOIS - B.P. 16 - Chavignol - 18300 SANCERRE - France
Téléphone : +33 (0)2 48 78 53 20 - Fax : +33 (0)2 48 54 14 24
domaine@famillebourgeois-sancerre.com - famillebourgeois-sancerre.com