



HENRI BOURGEOIS

D'ANTAN

SANCERRE BLANC - BIO
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.

CERTIFIÉ AGRICULTURE
BIOLOGIQUE.

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 précédant la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

2023	Wine Enthusiast
2022	Wine Enthusiast
2022	James Suckling
2022	Decanter
2022	Wine Spectator
2020	Wine Enthusiast

DÉGUSTATION

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

Ceil : 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 carafier 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

93 pts	Editors' Choice
94 pts	
93 pts	
92 pts	
92 pts	
93 pts	

