



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE ROSÉ

ARGILES CALCAIRES
ANCIENNEMENT "LES BARONNES"

Un rosé de pinot noir d'une grande fraîcheur qui restitue avec gourmandise les subtilités de son terroir et de son cépage... Sa finale fleurie en fait le rosé parfait du printemps à la fin de l'été.

TERROIR & VITICULTURE

Vignes cultivées sur un terroir **d'argiles** (65%) et de **calcaires** (35%), sur les collines entre Chavignol et Sancerre.

Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair.

Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et **enherbement** des inter-rangs.

VINIFICATION

La vendange est **soigneusement triée et éraflée** avant d'être disposée en cuves par gravité.

Pressurage direct afin de conserver la fraîcheur du sancerre rosé. La couleur passe rapidement de la peau vers le jus grâce à une parfaite maturité des raisins.

Fermentation alcoolique en **cuves inox** thermorégulées (15 à 18°C).

Élevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois.

RÉCOMPENSES

2023 James Suckling
2020 Guide Hachette

90 pts
★ ★

DÉGUSTATION

Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 2-4 ans

Ceil : Rose pâle

Nez : Petits fruits rouges et des notes de pêche blanche

Bouche : Equilibre harmonieux, l'attaque est fraîche et le fruit croquant ; longueur surprenante

Ce sancerre rosé développe une minéralité subtile et complexe, qui se conjugue avec gourmandise au bonbon anglais, aux petits fruits rouges et à des notes de pêche blanche. L'attaque est fraîche et l'ensemble harmonieux, avec une longueur en bouche qui évoque en finale le bouton de rose.

ACCORD METS & VINS

C'est un superbe apéritif dès que le soleil sera sur vos tables. Que ce soit pour vous mettre en appétit ou encore mieux tout le long de votre repas, ce sancerre rosé trouvera légitimement sa place.

