



HENRI BOURGEOIS

## SANCERRE ROUGE

**ARGILES CALCAIRES**  
*ANCIENNEMENT "LES BARONNES"*

Un sancerre rouge fin et représentatif du pinot noir de l'appellation, qui développe un éventail aromatique subtil inspiré par la griotte, la fraise et des notes boisées.

### TERROIR & VITICULTURE

Vignes de **pinot noir** cultivées sur un **terroir d'argiles** (65%) et de **calcaires** (35%).

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

**Rendement maîtrisés** avec une culture en haute densité et un enherbement entre les rangs.

### VINIFICATION

Macération de 12 jours en cuves, entre 26 à 32°C avec **deux remontages** et un **pigeage quotidiens** pour extraire un maximum de couleur et de tannins.

Dès la fin de la fermentation malolactique, le vin est **élevé en fûts de chêne** (renouvelés d'1/3 chaque année) **et en cuves inox** pendant 10 mois.

### RÉCOMPENSES

<b>2022</b>	James Suckling
<b>2018</b>	James Suckling
<b>2016</b>	The World of Fine Wine
<b>2016</b>	The World of Fine Wine
<b>2015</b>	Wine Spectator

### DÉGUSTATION

**Température de service** : 14-16°C  
**Potentiel de garde** : 5-6 ans

**Ceil** : Rouge rubis

**Nez** : Fruits rouges et noirs, notes boisées

**Bouche** : Rondeur, une astringence discrète assurée par son passage en fûts de chêne

*Souple, rond, et avec une belle texture, ce sancerre rouge laisse le pinot noir s'exprimer avec ampleur et beaucoup de charme. Très aromatique, il dégage des saveurs de cerise griotte et de fraises et des notes subtilement boisées. Sa structure et son acidité lui assureront un bon vieillissement pendant 5 à 6 ans.*

### ACCORD METS & VINS

L'amplitude aromatique de cette cuvée accompagnera à merveille vos viandes braisées, vos poissons de rivière et vos fromages.

### Nos suggestions gastronomiques

Rôti de porc aux pruneaux  
Tournedos à l'Angevine

