



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.

Rendements 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.

DÉGUSTATION

Température de service : 14-16°C

Potentiel de garde : 5-6 ans

Œil : 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 6ans.

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

RÉCOMPENSES

2022	James Suckling
2018	James Suckling
2016	The World of Fine Wine
2016	The World of Fine Wine
2015	Wine Spectator

91 pts
91 pts
88 pts
89 pts
90 pts

