



HENRI BOURGEOIS

ES-56

**SANCERRE ROUGE
SILEX**

ANCIENNEMENT "LA BOURGEOISE"

Un vin concentré et rond, aux notes typiques de fruits rouges mûrs et tons vanillés. Sa structure, délicate et agréable, promet une brillante évolution.

TERROIR & VITICULTURE

Vieilles vignes de pinot noir cultivées sur un **riche terroir silex** de l'appellation Sancerre (village de Saint-Satur), formé lors de l'Eocène il y a 56 millions d'années.

Son nom « **ES-56** » signifie d'ailleurs Eocène Silex 56 millions d'années.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en **foudres de chêne** (26 à 32°C) durant 10 à 14 jours.

Remontages et pigeages deux fois par jour afin d'extraire un maximum de couleur et de tannins.

Fermentation **malolactique en fûts de chêne** de Tronçais (228L).

Soutirage et **élevage sur lies fines** dans ces mêmes fûts pendant 10 à 12 mois.

Le vin est mis en bouteilles et placé au repos jusqu'à **24 mois** selon le millésime.

RÉCOMPENSES

2020	James Suckling
2018	Wine Enthusiast
2018	James Suckling
2016	Wine Enthusiast
2016	The World of Fine Wine
2016	The World of Fine Wine

DÉGUSTATION

Température de service : 16-17°C
Potentiel de garde : 7-10 ans

Ceil : Rubis grenat

Nez : Fruits rouges très mûrs (griottes, pruneaux), des notes de vanille

Bouche : Une bonne puissance et un remarquable développement de saveurs en bouche

D'une belle couleur rubis grenat, ce vin développe des arômes de fruits rouges très mûrs légèrement vanillés. Les vieilles vignes dont il est issu produisent des raisins d'une grande concentration, qui lui offrent une puissance et un développement en bouche remarquables. Sa structure, plaisante, lui assure un avenir prometteur.

ACCORD METS & VINS

Sa puissance et son développement en bouche, remarquables, demanderont une cuisine corsée et/ou épicée.

Nos suggestions gastronomiques

Côtes de veau rôties au four
Roulé d'agneau et poêlée de cèpes

