



HENRI BOURGEOIS

LE GRAVERON

SANCERRE ROUGE · PARCELLAIRE
MARNES KIMMÉRIDIENNES

Le plus « bourguignon » des rouges de Sancerre...
Cette cuvée parcellaire transcende le pinot noir dans
des notes de mûres, d'épices et de chocolat, soutenues
par une structure tannique en dentelle.

TERROIR & VITICULTURE

Vignes plantées en **1997** sur une parcelle de **1ha31** au sommet de La Côte des Monts Damnés (Chavignol) sur un riche terroir de marnes kimméridgiennes.

Dégustation régulière des baies sur la parcelle pour définir le début des vendanges.

Récolte à la main, en caissettes de 10-12kg pour éviter tout écrasement des baies de pinot noir

EN CONVERSION BIO.

VINIFICATION

Tri optique des raisins et transport doux par gravité en **foudres** de chêne pour une macération de 4 à 6 jours avec **remontage quotidien**.

Fermentation alcoolique de 8 à 10 jours en foudres. La température n'excède pas 25°C pour garantir la meilleure qualité des fruits. **Deux remontages et un pigeage manuels quotidiens** jusqu'à mi-fermentation.

A la fin de la fermentation, le vin est **soutiré par gravité** puis maintenu à basse température en cuves inox jusqu'au printemps, avant une fermentation malolactique en fûts neufs ou de « 1 vin ». **Elevage en fûts (228L et 600L) pendant 10 mois**.

RÉCOMPENSES

2020	James Suckling
2019	James Suckling
2016	Wine Enthusiast
2015	Wine Advocate
2015	The World of Fine Wine
2014	The Wine Doctor

DÉGUSTATION

Température de service : 14-16°C
Potentiel de garde : 6-8 ans

Ceil : Rubis aux reflets grenat

Nez : Fruits noirs, fumet et caramel frais, chocolat et épices

Bouche : Une attaque fraîche et des tannins soyeux, palais onctueux avec une finale fruits rouges et chocolat

Un nez complexe composé de notes de petits fruits noirs et de caramel. En bouche, le vin s'ouvre sur des notes intenses de fruits rouges (mûres), de chocolat et d'épices. L'attaque est fraîche ; les tannins fins et soyeux confèrent du gras à ce vin qui présente une structure en dentelle. Un ensemble onctueux, à la finale éclatante sur des notes de fruits rouges chocolatés.

ACCORD METS & VINS

Ce sancerre rouge d'exception accompagnera à merveille les viandes rouges marinées ou en sauce, les fromages à pâte molle ou encore des pâtisseries chocolatées.

Nos suggestions gastronomiques

Pièce de bœuf grillée au romarin
Une forêt noire aux gribettes

