



HENRI BOURGEOIS

LE GRAVERON

SANCERRE ROUGE • PARCELLAIRE
MARNES KIMMÉRIDGIENNES

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
quotidien** 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 ». **Élevage en
fûts (228L et 600L) pendant 10
mois.**

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 griottes

RÉCOMPENSES

2020	James Suckling	90 pts
2019	James Suckling	92 pts
2016	Wine Enthusiast	92 pts
2015	Wine Advocate	92 pts
2015	The World of Fine Wine	93 pts
2014	The Wine Doctor	94 pts

