



HENRI BOURGEOIS

PETIT BOURGEOIS

VIN DE FRANCE - SAUVIGNON BLANC
ARGILES CALCAIRES

Ce sauvignon blanc, ambassadeur du style Bourgeois, offre un nez subtil et floral, une bouche fraîche et juteuse aux tons de pamplemousse et de figue blanche, et une tension minérale des plus délicates.

TERROIR & VITICULTURE

Les vignes de Sauvignon blanc sont cultivées sur les **coteaux argilo-calcaires de la Vallée de la Loire**, une noble région aussi connue sous le nom de « Jardin de la France ».

La Vallée de la Loire, avec ses nombreux châteaux et jardins, fournit des légumes et du vin de pays de qualité grâce à un **climat exceptionnel** et des températures idéales.

Les châteaux et les vignes du Val de Loire sont inscrits comme « **Paysage remarquable** » au patrimoine mondial de l'UNESCO.

VINIFICATION

Fermentation en **cuves inox** thermorégulées à basse température pour permettre une fermentation plus longue et préserver les arômes.

Elevage de **3-4 mois sur lies fines** avant la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

2020	Wine Spectator
2018	Wine Spectator
2017	Wine Spectator
2016	Concours Mondial des vins
2015	Wine Enthusiast
2014	Wine Enthusiast

DÉGUSTATION

Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 2-3 ans

Œil : Jaune clair avec des reflets verts

Nez : Notes florales et fruitées, fleur de sauvignon

Bouche : Fraîcheur et vivacité

Remarquablement aromatique avec d'agréables notes de fleurs et de fruits rappelant la fleur de la vigne et le fruit du sauvignon. En bouche, il révèle une fraîcheur et une vivacité caractéristiques des raisins récoltés à bonne maturité. Un vin vif et brillant.

ACCORD METS & VINS

Excellent en apéritif, il accompagnera également vos poissons, fruits de mer et certaines viandes blanches.

Nos suggestions gastronomiques

Un poisson blanc grillé
Salade estivale

