



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

SANCERRE ROUGE LA BOURGEOISE

SILEX

« Concentration et générosité assurent un avenir très prometteur
à cette cuvée toute en délicatesse. »

VITICULTURE & TERROIR

« La Bourgeoise », nom d'un ancien lieu-dit des coteaux de Saint-Satur, est une sélection de très vieilles vignes de Pinot noir plantées sur des sols argilo-siliceux d'exposition sud-ouest. Les silex, omniprésents sur cette parcelle, restituent durant la nuit la chaleur accumulée pendant la journée aidant ainsi à obtenir une parfaite maturation des baies.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, les raisins sont pigés et le jus remonté 2 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tannins. La fermentation malo-lactique se déroule en fûts de 228 l (chêne de Tronçais). Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé dans ces fûts pendant 10 à 12 mois. La commercialisation de cette prestigieuse cuvée n'a lieu que 8 à 24 mois après la mise en bouteilles (selon le millésime).

Terroir : Silex
Potentiel de garde : 7 à 10 ans

DÉGUSTATION

Ce vin de couleur rubis grenat développe des arômes de fruits rouges très mûrs (griottes, pruneaux...) légèrement vanillés. D'une grande concentration (vieilles vignes à petit rendement), cette cuvée montre une structure plaisante assurant un avenir très prometteur.

ACCORD METS & VINS

Ce vin de Pinot noir a une très belle puissance et son développement en bouche est remarquable. Il demandera donc une cuisine assez corsée et bien épicée.

Accompagnez-le donc de petits gibiers ou de viandes rouges marinées : comme par exemple des « Cailles Confites aux Raisins de Corinthe Jus au Romarin », ou un « Roulé d'agneau et Poêlée de Cèpes du pays ».

RÉCOMPENSES

La Bourgeoise, **2014**
Vivino Wine Style Awards 2018

91pts La Bourgeoise **2012**,
Wine Enthusiast 2015 (USA)

