



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

SANCERRE BLANC LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS

MARNES KIMMÉRIDIENNES



Dense, concentré et bien équilibré, ce vin présente un Sauvignon blanc authentique, charnu, et réserve au vieillissement une subtilité étonnante.



VITICULTURE & TERROIR

Cette cuvée est issue des Marnes Kimméridgiennes, reconnaissables aux milliers de petites coquilles d'huitres en forme de virgule (*ostrea virgula*), de la célèbre et historique Côte de Chavignol qui bénéficie d'une très belle exposition. Petits rendements, enherbement dans l'inter-rang, utilisation d'engrais organiques uniquement, limitation des intrants, tout est mis en œuvre pour que les raisins soient les plus parfaits possibles.

VINIFICATION

Dès le 11^{ème} siècle seigneurs et notables surenchérisaient les offres afin d'en posséder une parcelle. Aux vendanges, les raisins d'une excellente maturité sont récoltés manuellement et transportés aux chais avec le plus grand soin. Alors intervient le pressurage, opération s'effectuant très lentement, afin d'extraire le meilleur jus de la pulpe. Alors intervient le débouillage à froid (clarification naturelle du moût), la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées (15-18 °C) et la lente maturation du vin sur ses lies fines de fermentation.

Terroir : Marnes kimméridgiennes
Potentiel de garde : 6 à 9 ans
Température de service : 10-12°C

DÉGUSTATION

Aux arômes d'une grande finesse et légèrement exotiques (preuve de la bonne maturité des raisins), sa bouche nette, minérale, fruitée mais non exubérante, témoigne d'un vin d'exception issu des plus belles situations de l'appellation.

A 10-12°C, ce vin de grande concentration exprimera sa forte personnalité. Après 3-5 ans de bouteilles il va s'arrondir, gagner en gras, en corps et en complexité.

ACCORD METS ET VINS

Ce grand solitaire se laisse séduire par une cuisine de haut niveau !

Poissons, viandes blanches, fromages... Servez-lui donc une Escalope de Veau farcie aux Langoustines et Marjolaine.

En fromage, pensez plutôt à du Munster fermier par exemple.

RÉCOMPENSES

2018	Wine Enthusiast	93pts
2017	Wine Spectator	93pts
2017	Wine Enthusiast	93pts
2016	Wine Spectator	93pts
2015	Wine Enthusiast	93pts
2015	Wine Spectator	91pts
2015	Wine Advocate	92pts
2014	Wine Spectator	92pts
2014	Wine Enthusiast	93pts