



HENRI BOURGEOIS

# POUILLY-FUMÉ

ARGILES CALCAIRES

**Au nez floral et frais, et aux arômes gourmands d'orange sanguine, de kiwi et d'eucalyptus, ce pouilly-fumé joue les prolongations sur une fine minéralité calcaire.**

## TERROIR & VITICULTURE

Cultivé sur les collines **argilo-calcaires** de l'appellation Pouilly-fumé, son terroir composé de roches calcaires qui donnent à notre Pouilly-fumé sa célèbre minéralité.

Rendements volontairement faibles pour favoriser la concentration et l'expression du terroir dans les raisins, dans le respect de la vigne.

## VINIFICATION

**Pressurage doux** et débourbage statique de 24 heures du jus.

Fermentation en **cuves inox** thermorégulées (entre 15 et 18°C).

Cette fermentation longue à basse température **préserve des arômes plus intenses et plus délicats.**

**Élevage de 5 à 6 mois sur lies fines** avant la mise en bouteille.

## DÉGUSTATION

**Température de service** : 10-12°C  
**Potentiel de garde** : 2-4 ans

**Œil** : Jaune clair

**Nez** : Agrumes et fruits à chair jaune, avec de subtiles notes fumées

**Bouche** : Frais, concentré et élégant, avec des saveurs d'agrumes et minérales

*La fraîcheur du fruit et le croquant du sauvignon blanc créent un vin concentré et élégant qui persiste en bouche avec style et panache, dans des longueurs calcaires et minérales.*

## ACCORD METS & VINS

Il se mariera à merveille avec crustacés, poissons et viandes blanches ou encore un fromage de chèvre.

## Nos suggestions gastronomiques

Turbot aux épinards et à la feta  
Fromage de chèvre (Crottin de Chavignol) et graines de sésame grillées

## RÉCOMPENSES

2023 James Suckling

92 pts

