



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**.

**Elevage 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

|      |                 |
|------|-----------------|
| 2024 | Wine Enthusiast |
| 2023 | James Suckling  |
| 2023 | Wine Enthusiast |
| 2022 | Wine Enthusiast |
| 2022 | James Suckling  |
| 2021 | Decanter        |

91 pts

92 pts

90 pts

90 pts

90 pts

91 pts

