



HENRI BOURGEOIS

GRANDE RÉSERVE

SANCERRE ROSÉ
ARGILES CALCAIRES

Un rosé de pinot noir d'une grande fraîcheur qui restitue avec gourmandise les subtilités de son terroir et de son cépage... Sa finale fleurie en fait le rosé parfait, du printemps à la fin de l'été.

TERROIR & VITICULTURE

Vignes cultivées sur un terroir d'**argiles** (65%) et de **calcaires** (35%), sur les collines entre Chavignol et Sancerre.

Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair. Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et **enherbement** des inter-rangs.

CERTIFIÉ AGRICULTURE
BIOLOGIQUE.

VINIFICATION

La vendange est **soigneusement triée et éraflée** avant d'être disposée en cuves par gravité.

Pressurage direct afin de conserver la fraîcheur du sancerre rosé « Grande Réserve ». La couleur passe rapidement de la peau vers le jus grâce à une parfaite maturité des raisins.

Fermentation alcoolique en **cuves inox** thermorégulées (15 à 18°C).

Elevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois.

RÉCOMPENSES

2023 ELLE à Table
2020 Guide Hachette

Médaille d'argent
★★

DÉGUSTATION

Température de service : 9-11°C
Potentiel de garde : 4-5 ans

Ceil : Rose aux reflets corail

Nez : Petits fruits rouges et des notes de pêche blanche

Bouche : Equilibre harmonieux, l'attaque est fraîche et le fruit croquant ; longueur surprenante

Tout dans ce sancerre rosé rappelle le style intransigeant et tendu de quelques grands blancs de l'appellation. Son nez d'une grande finesse, à la fois floral et poivré, introduit avec gourmandise une bouche marquée par des notes de mandarine et de fraises des bois.

ACCORD METS & VINS

C'est un superbe apéritif dès que le soleil sera sur vos tables. Que ce soit pour vous mettre en appétit ou encore mieux tout le long de votre repas, ce sancerre rosé trouvera légitimement sa place.

