



HENRI BOURGEOIS

GRANDE RÉSERVE

SANCERRE ROUGE
ARGILES CALCAIRES

Un vin rouge fin et représentatif du pinot noir de Sancerre, qui développe un éventail aromatique subtil inspiré par la griotte, la fraise et des notes boisées.

TERROIR & VITICULTURE

Vignes de **pinot noir** cultivées sur un **terroir d'argiles** (65%) et de **calcaires** (35%).

Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair. **Rendement maîtrisé** avec une culture en haute densité et un **enherbement** entre les rangs. Utilisation d'engrais biologiques uniquement.

EN CONVERSION BIO.

VINIFICATION

Macération de 12 jours en cuves, entre 26 à 32°C avec **deux remontages** et un **pigeage quotidiens** pour extraire un maximum de couleur et de tannins.

Dès la fin de la fermentation malolactique, le vin est en partie **élevé en fûts de chêne** (renouvelés d'1/3 chaque année) **et en cuves inox** (pour préserver la fraîcheur du fruit) pendant 10 mois.

RÉCOMPENSES

2022	Terre de Vins
2020	Bacchus
2019	Wine Enthusiast
2018	James Suckling
2015	Wine Spectator

DÉGUSTATION

Température de service : 14-16°C
Potentiel de garde : 5-7 ans

Œil : Rouge rubis

Nez : Fruits rouges et noirs, notes boisées

Bouche : Rondeur, une astringence discrète assurée par son passage en fûts de chêne

Souple, rond, et avec une belle texture, ce sancerre rouge laisse le pinot noir s'exprimer avec ampleur et beaucoup de charme. Très aromatique, il dégage des saveurs de cerise griotte et de fraises et des notes subtilement boisées. Sa structure et son acidité lui assureront un bon vieillissement.

ACCORD METS & VINS

L'amplitude aromatique de cette cuvée accompagnera à merveille vos viandes braisées, vos poissons de rivière et vos fromages.

Nos suggestions gastronomiques

Rôti de porc aux pruneaux
Tournedos à l'Angevine

