



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

SANCERRE ROUGE LES BONNES BOUCHES

ARGILO-CALCAIRE



« Un vin fin bien représentatif du Pinot noir de la région de Sancerre, voilà ce que nous offre cette cuvée. »

VITICULTURE & TERROIR

Le Sancerre rouge est issu des vignes plantées en Pinot noir sur des sols d'argile et de calcaire. Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair. Rendements et vigueur maîtrisés, enherbement dans l'inter-rang, utilisation d'engrais organiques, limitation des intrants, tout est mis en œuvre pour que les raisins soient les plus parfaits possibles.

VINIFICATION

Ce vin provient de la fermentation des raisins en cuves (12 jours de macération) entre 26 et 32 °C avec quotidiennement deux remontages et un pigeage afin de casser le chapeau de marc. Ces opérations sont indispensables pendant la fermentation alcoolique afin d'extraire un maximum de couleur et de tannins renfermés dans la pellicule du raisin. Dès que la fermentation malo-lactique est achevée, le vin est élevé pendant 6 à 8 mois en fûts de chêne des forêts du centre de la France (Tronçais, Limousin et Bertranges) renouvelés par tiers chaque année.

DÉGUSTATION

Souple, rond, et avec une belle texture, ce Sancerre laisse le Pinot s'exprimer avec ampleur et beaucoup de charme. Très aromatique, il dégage des saveurs de cerise griotte et de fraise et des notes subtilement boisées. Sa structure et son acidité lui assureront un bon vieillissement pendant 5 à 7 années.

ACCORD METS & VINS

Son amplitude aromatique mettra en valeur vos viandes blanches ou vos viandes rouges braisées comme un rôti de porc, une volaille braisée aux choux. Il se mariera également très bien avec de la cuisine italienne ou avec des poissons de rivière comme un dos de sandre rôti, échalotes confites au vin rouge et cerfeuil tubéreux.

Terroir : Argilo-Calcaire
Potentiel de garde : 5 à 7 ans
T°C de service : 14-16°C



B.P. 16 - Chavignol - 18300 Sancerre - France

Tél. : +33 (0)2 48 78 53 20 - Fax : +33 (0)2 48 54 14 24

domaine@famillebourgeois-sancerre.com - www.famillebourgeois-sancerre.com