



HENRI BOURGEOIS

GRANDE RESERVE

SANCERRE BLANC

Très fin au nez avec des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, ce Sancerre se distingue par sa typicité et sa haute expression du cépage.



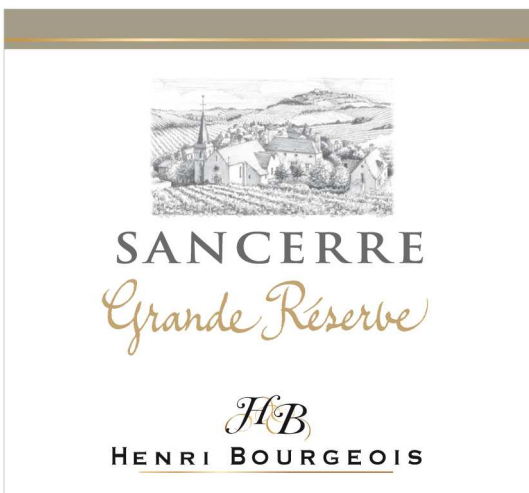
CEPAGE : Sauvignon blanc

AGE DES VIGNES : 20 à 40 ans

RENDEMENT : environ 50 hl/ha

TERROIR : Argilo-calcaire.

Les coteaux et mamelons séparant le village de Chavignol et la ville de Sancerre sont constitués de sols argilo-calcaires (65% argile et 35% calcaire). « Grande Réserve » provient de ces terroirs plantés en vignes depuis très longtemps.



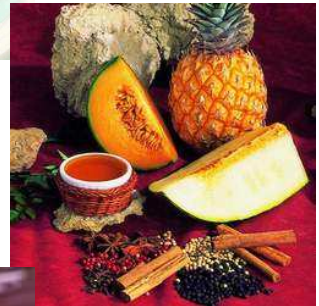
VINIFICATION :

Ce vin a fermenté entre 15-18 °C en cuves inox thermo-régulées, puis fut élevé durant 5 mois sur ses lies fines de fermentation préservant ainsi tout le potentiel aromatique de ce vin.



DEGUSTATION :

« Grande Réserve » est un vin qui offre des arômes de fruits exotiques, de type agrumes avec une intensité séduisante (subtile et puissante). Sa persistance et son harmonie prennent leur origine dans l'exposition et la qualité du terroir.



ACCORDS METS ET VINS :

Très agréable en début de repas, il se révèle un excellent compagnon des mets à base de poisson.

Noix de St Jacques à l'émulsion de Mangue, roulé de Bar au Curry et bien sûr le fameux Crottin de Chavignol.

HENRI BOURGEOIS

B.P. 16 - CHAVIGNOL - 18300 SANCERRE - FRANCE
Tél. : +33 (0)2 48 78 53 20 - Fax : +33 (0)2 48 54 14 24
domaine@henribourgeois.com - www.henribourgeois.com