

LA CÔTE DES MONTS DAMNÉS

SANCERRE BLANC

Dense, concentré et bien équilibré, ce vin présente un Sauvignon blanc authentique, charnu, et réserve au vieillissement une subtilité étonnante.



CEPAGE : Sauvignon blanc

AGE DES VIGNES : 35 à 45 ans

RENDEMENT : 38 hl/ha

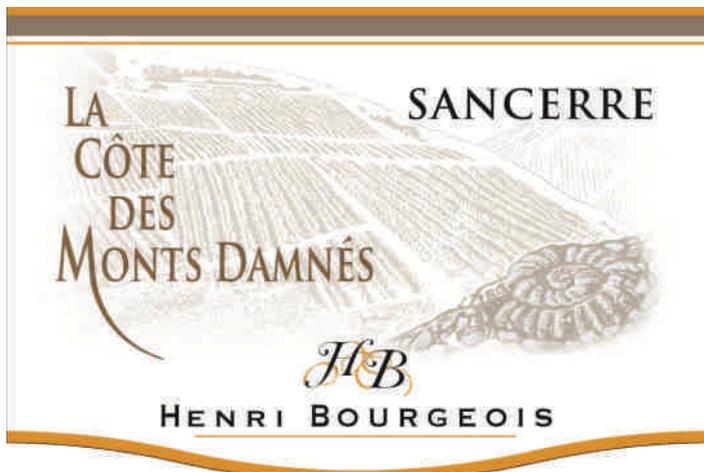
TERROIR : Marnes kimméridgiennes.

La côte des Monts Damnés est un coteau très accidenté de Chavignol d'exposition sud, sud-ouest, au sol de marnes kimméridgiennes (amalgame de coquillage et d'argile).



VINIFICATION :

Dès le 11^{ème} siècle seigneurs et notables surenchérisaient les offres afin d'en posséder une parcelle. Aux vendanges, les raisins d'une excellente maturité sont récoltés manuellement et transportés aux chais avec le plus grand soin. Alors intervient le pressurage, opération s'effectuant très lentement, afin d'extraire le meilleur jus de la pulpe. Alors intervient le débouillage à froid (clarification naturelle du moût), la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées (15-18 °C) et la lente maturation du vin sur ses lies fines de fermentation.





DEGUSTATION :

Aux arômes d'une grande finesse et légèrement exotiques (preuve de la bonne maturité des raisins), sa bouche nette, minérale, fruitée mais non exubérante, témoigne d'un vin d'exception issu des plus belles situations de l'appellation.

A 10-12°C, ce vin de grande concentration exprimera sa forte personnalité. Après 3-5 ans de bouteilles il va s'arrondir, gagner en gras, en corps et en complexité.



ACCORDS METS ET VINS :

Ce grand solitaire se laisse séduire par une cuisine de haut niveau !

Poissons, viandes blanches, fromages... Servez-lui donc une Escalope de Veau farcie aux Langoustines et Marjolaine.

En fromage, pensez plutôt à du Munster fermier par exemple.

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