



HENRI BOURGEOIS

LA CHAPELLE DES AUGUSTINS

SANCERRE BLANC

Toute la singularité de ce vin est due à son expression minérale à double caractère : le premier provenant du sous sol calcaire et le deuxième du sol de silex.

Un exemple de pureté pour les puristes du Sauvignon blanc.



CEPAGE : Sauvignon blanc

AGE DES VIGNES : 35 ans et plus

RENDEMENT : 42 hl/ha

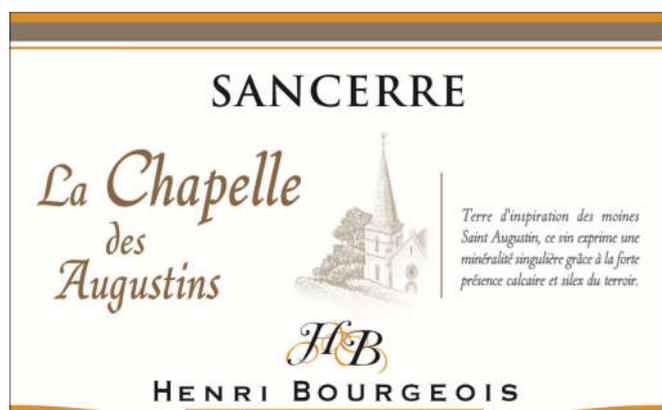
TERROIR : Argilo Calcaire et Silex.



VINIFICATION :

Issue d'une sélection rigoureuse et d'un tri des raisins à parfaite maturité, c'est gravitairement que ceux-ci sont acheminés dans le pressoir, puis le jus s'écoule directement dans la cuve pour une période de décantation, appelée le débourage. Enfin, séparé de ses impuretés par un soutirage, le jus de raisin effectue sa fermentation alcoolique à une température de 16-17 °C.

Afin d'exprimer pleinement le fruit du Sauvignon et l'authenticité du terroir, on élève ce joyau pendant 5 mois sur lies fines.





DEGUSTATION :

Servi à 10-12°C, « La Chapelle des Augustins » ravira le palais de vos convives lors de vos moments gastronomiques raffinés.

L'expression « pierres à fusil » est ici marquée grâce à la présence du terroir silex. La fraîcheur et la finesse offrent un équilibre parfait laissant présager d'une garde de 5 à 7 ans.

C'est une référence du vignoble de Sancerre et une révérence au terroir.



ACCORDS METS ET VINS :

Ce vin très pur et franc demande une cuisine authentique et distinguée.

Accord parfait pour les viandes blanches ou rosées comme le Ris de Veau Clouté aux Lardons Fumés.

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