

## La Bourgeoise - Sancerre blanc



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroir : Silex

La Bourgeoise est issue de vieilles vignes de Sauvignon sur des coteaux de silex exploités à l'origine par les moines de St-Satur.

Les vignes doyennes du domaine Henri Bourgeois offrent un vin au caractère fort et aux nuances aromatiques aussi plurielles que sa personnalité est singulière.

Servi à 12°C, ce vin aux arômes de pierres à fusil et au bouquet épicé, puissant en fruit et en corps, rappelle la fleur de Sauvignon et la sève de vigne. Cette prestigieuse sélection d'un équilibre exemplaire, d'une finesse et d'une concentration inégalées, affirmera son élégance tout au long de son évolution en bouteille pendant 10 à 12 ans.

70 % environ de ce vin a fermenté en cuves inox thermo régulées et 30% en fûts de chêne de la forêt de Tronçais (1/3 neuf, 1/3 un an, 1/3 deux ans). Élevé sur ses lies fines de fermentation régulièrement remises en suspension par bâtonnage pendant 7 à 8 mois, ce vin n'est embouteillé qu'au bout d'un an d'élevage en cuves et en fûts. Cette sélection, mise en bouteille de verre antique, est élevée 1 à 2 ans en cave avant d'être commercialisée.

La Bourgeoise se marie sur des plats de la cuisine française à base de porc car l'élégance et la fraîcheur de ce vin contrebalancent le gras de la viande : une Potée Lorraine, un Baeckoffe ou encore un Strudel de Porc aux Pommes et Raisins.

