HENRI BOURGEOIS

VENDANGE DE LA SAINT-CHARLES

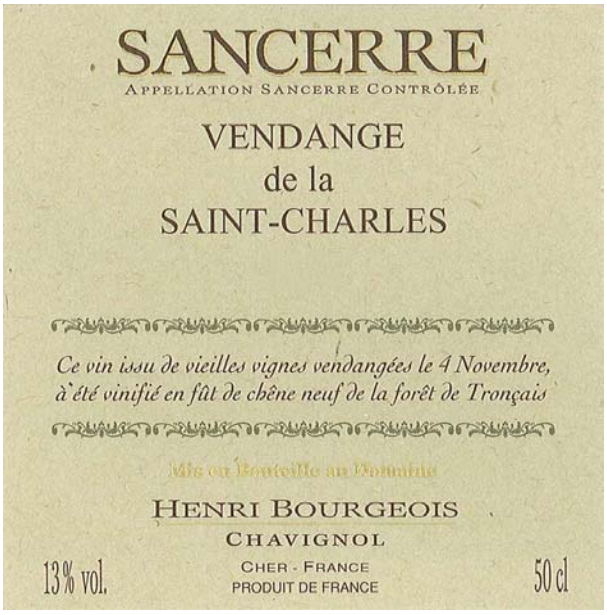
SANCERRE BLANC

CEPAGE : Sauvignon blanc

AGE DES VIGNES : 70 ans et plus

RENDEMENT : 22 hl/ha

TERROIR : Marnes kimméridgiennes

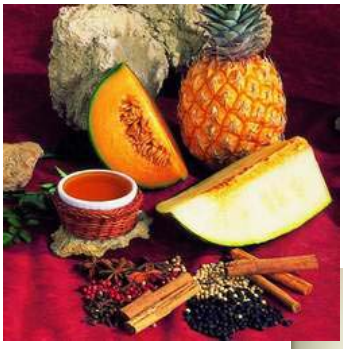


VINIFICATION :

Plusieurs semaines après la vendange traditionnelle, la richesse en sucre des baies a atteint son optimum.
Une récolte manuelle et délicate est effectuée afin d'éviter toute trituration et oxydation des baies flétries. Un pressurage lent et soigné laisse écouler le précieux liquide qui va fermenter à basse température en fûts de chêne issu de la forêt de Tronçais.
A l'entrée de l'hiver, suite à un arrêt de fermentation, les sucres résiduels confèrent à ce vin une suavité délicate et unique. Durant 15 mois, le vin repose et mûrit en fûts avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION :

Un grand délice grâce à un terroir d'exception, tant par sa géologie que par son microclimat !
Vieil or, la robe est aussi riche en promesse. Le bouquet est autant puissant que le palais dont on appréciera l'ampleur, l'équilibre et la longueur.
Servi à 10°C, les charmes de la St Charles recueilleront tous les compliments des nombreux amateurs. Il s'embellit avec les années… De la nature naissent des grandeurs !



ACCORDS METS ET VINS :

Si agréable seul, il mettra en valeur une cuisine raffinée et racée. Tentez-le avec du Fois Gras Poêlé et son Confit de Rhubarbe.
Plus original mais tout aussi surprenant et plaisant, dégustez-le avec un morceau de Fourme d'Ambert et quelques fruits confits… A ne pas oublier avec vos desserts !

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