



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

PETIT BOURGEOIS SAUVIGNON BLANC VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

Vin au bouquet fruité et floral, ce vin entre dans la famille des grands Sauvignon Blanc marqués par cette expression unique.



VITICULTURE & TERROIR

Les raisins de ce vin proviennent des coteaux de la vallée de la Loire anciennement appelés « Jardin de la France » connu pour leur climat idéal pour le maraîchage et bien entendu, la viticulture. A la Renaissance, les Rois de France qui aimaient y passer, y firent construire de nombreux châteaux. Ces châteaux et ces vignes sont aujourd'hui inscrits comme Paysage remarquable au patrimoine mondial de l'UNESCO.

VINIFICATION

Ce vin profite des 10 générations d'expérience de notre famille. Il est fermenté en cuves inox thermo-régulées, puis est élevé durant 3 mois sur ses lies fines de manière à lui conférer fraîcheur et richesse aromatique.

RÉCOMPENSES

Médaille de Bronze - Petit Bourgeois Blanc, 2013 - Concours IGP Val de Loire 2014

Top 100 - Petit Bourgeois Blanc, 2012 - Wine Spectator 2013

DÉGUSTATION

Très aromatique, ses nuances florales et fruitées, plaisantes au nez, rappellent la fleur de vigne et le fruit du Sauvignon. Les sensations en bouche révèlent une fraîcheur et une vivacité typiques des raisins récoltés à bonne maturité.

METS ET VINS

Voici un très bel apéritif, qui est aussi un vin pour tous les repas de poissons, fruits de mer ou certaines viandes blanches. Un fromage de chèvre frais fera également un très beau mariage.

Température de service : 10-12°C

