



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

PETIT BOURGEOIS  
ROSE DE PINOT NOIR  
VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

« Le rosé de plaisir, équilibré et rafraîchissant vous séduira par son bouquet de fruits rouges mûrs et de pétales de roses. »



### VITICULTURE & TERROIR

Les raisins de ce vin proviennent des coteaux de la vallée de la Loire anciennement connus sous le nom de Jardin de la France. Un nom qu'on leur doit à un climat tempéré, parfait pour la culture des légumes et des vignes. Les rois de France y avait d'ailleurs, à la Renaissance, leurs châteaux et jardins. De fait, la Loire a un effet significatif sur le climat de la région. Elle agit comme une barrière climatique qui apporte les degrés supplémentaires nécessaires pour que les raisins arrivent à maturité sous ses latitudes. Cela donne des vins légers, fringants et rafraichissant avec un beau bouquet de petits fruits rouges.

### VINIFICATION

Ce rosé de Pinot Noir bénéficie des 10 générations de savoir-faire œnologique de notre famille. Les baies sont laissées à macérer pendant 3 jours. Puis, après un pressurage doux, les jus sont mis en fermentation à 16-17°C en cuves inox thermo-régulées. Cela permet d'obtenir des fermentations plus longues et des arômes intenses.

### RÉCOMPENSES

**85/100 - Petit Bourgeois Rosé, 2011**  
- Wine Enthusiast 2012

**86/100 - Petit Bourgeois Rosé, 2011**  
- Wine Spectator 2012

### DÉGUSTATION

« Un vin délicieux et fruité qui, bien que sec, exhale des parfums exubérants de petits fruits rouges mûrs. Son acidité prononcée en fait un vin frais, vif et enjoué. Un vin léger, vivant, à boire maintenant. » R. Voss in The Wine Enthusiasm

### ACCORD METS & VINS

Excellent compagnon de la cuisine estivale telle que des grillades, des salades, ou des brochettes. Il accompagne également à merveille vos apéritifs dînatoires et vos plats exotiques comme des Tempuras de Gambas ou des Nems Vietnamiens.

Température de service : 10°C

