HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

PETIT BOURGEOIS
CABERNET FRANC
VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

Ses arômes de fraises, framboises associés à de subtiles notes épicées sauront accompagner vos repas champêtres.

VITICULTURE & TERROIR

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

VINIFICATION

Après une macération de onze jours environ afin d'extraire le maximum de fruit, ce vin fera ensuite sa fermentation malolactique en cuves inox thermo-régulées qualitativement indispensable pour sa finesse et sa souplesse.

RÉCOMPENSES

88/100 - Petit Bourgeois Cabernet Franc, 2010 - Wine Spectator 2013

DÉGUSTATION

Ce vin rouge développe harmonieusement des notes de fruits rouges typiques du vignoble de la Loire. Des arômes de fraises, groseilles et cerises « sucrent » les nuances épicées. Une belle fraîcheur fait de ce vin une friandise gouleyante.

METS ET VINS

Léger, discret, élégant ce vin fruité et charmeur demande une cuisine du même type. Quelques volailles ou d'autres viandes blanches feront très bien l'affaire et surtout ne vous gênez pas pour l'accompagner d'un vaste plateau de charcuterie.

Température de service : 16°C
Potentiel de garde : 2-3 ans

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