



FAMILLE BOURGEOIS

SANCERRE

PURE

SANCERRE BLANC

CÉPAGE : 100 % Sauvignon Blanc

TERROIR : Argile à Silex

GARDE : 4/7 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11/12°C

La minéralité très délicate et exclusive signe toute la beauté de ce vin.

« Quand finesse et élégance riment avec virilité. »

VITICULTURE

Très attachée à l'authenticité des terroirs de Sancerre et au respect de l'environnement, la Famille Bourgeois a opté pour une agriculture biologique pour travailler les vignes de cette cuvée Pure. Le rendement et la vigueur maîtrisés, l'enherbement dans l'inter-rang, l'utilisation d'engrais organiques, la limitation des intrants, sont autant d'actions mises en œuvre afin que les raisins s'approchent le plus d'une parfaite maturité.



VINIFICATION

La récolte à la main permet aux raisins d'arriver à la cave dans de bonnes conditions. Un pressoir pneumatique extrait le jus en exerçant une pression douce et homogène. Un débourbage des moûts s'opère à froid avant que les levures naturelles du raisin ne démarrent la fermentation alcoolique (température comprise entre 15°C et 18°C). Celle-ci va durer une quinzaine de jours délivrant tous les arômes de fruits, et révélant sa très belle minéralité liée au terroir. Les sédiments les plus gros sont alors éliminés et les plus fins sont conservés afin de procéder à l'élevage. Jusqu'à la mise en bouteille, des batonnages réguliers sont pratiqués afin de donner au vin plus d'ampleur et de volume.

DÉGUSTATION

La robe se caractérise par sa couleur jaune pâle avec des reflets argentés. Le vin est cristallin et limpide. Le nez exprime de belles fleurs blanches et des fruits à chair jaune bien mûrs avec une pointe d'angélique (petit fruit confit). La bouche présente une fraîcheur très expressive et équilibrée. La minéralité du silex ressort avec un léger fumé en bouche. Pure développe une superbe ampleur et une étonnante générosité.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin se mariera parfaitement bien avec des poissons à chair blanche, des crustacés nobles tels que des papillotes de langouste aux trois agrumes ou encore un carpaccio de noix de Saint-Jacques.

