



HENRI BOURGEOIS

POUILLY-FUMÉ

ARGILES CALCAIRES

Au nez floral et frais, et aux arômes gourmands d'orange sanguine, de kiwi et d'eucalyptus, ce pouilly-fumé joue les prolongations sur une fine minéralité calcaire.

TERROIR & VITICULTURE

Cultivé sur les collines **argilo-calcaires** de l'appellation Pouilly-fumé, son terroir composé de roches calcaires qui donnent à notre Pouilly-fumé sa célèbre minéralité.

Rendements volontairement faibles pour favoriser la concentration et l'expression du terroir dans les raisins, dans le respect de la vigne.

VINIFICATION

Pressurage doux et débouillage statique de 24 heures du jus.

Fermentation en **cuves inox** thermorégulées (entre 15 et 18°C).

Cette fermentation longue à basse température **préserve des arômes plus intenses et plus délicats.**

Élevage de 5 à 6 mois sur lies fines avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 2-4 ans

Œil : Jaune clair

Nez : Agrumes et fruits à chair jaune, avec de subtiles notes fumées

Bouche : Frais, concentré et élégant, avec des saveurs d'agrumes et minérales

La fraîcheur du fruit et le croquant du sauvignon blanc créent un vin concentré et élégant qui persiste en bouche avec style et panache, dans des longueurs calcaires et minérales.

ACCORD METS & VINS

Il se mariera à merveille avec crustacés, poissons et viandes blanches ou encore un fromage de chèvre.

Nos suggestions gastronomiques

Turbot aux épinards et à la feta
Fromage de chèvre (Crottin de Chavignol) et graines de sésame grillées

