



HENRI BOURGEOIS

LE GRAND BOURGEOIS

SAUVIGNON BLANC · IGP Val de Loire BIO
SILEX ET ARGILE

Ce Sauvignon Blanc bio exprime avec intensité la tension et la minéralité caractéristiques du mariage réussi entre un cépage et un terroir de caractère.

TERROIR & VITICULTURE

« Le Grand Bourgeois » puise son identité dans **un terroir rare de silex et argile**, là où le Sauvignon Blanc s'épanouit sur des sols à forte personnalité.

Les parcelles, cultivées avec soin et respect pour la biodiversité, sont **certifiées Agriculture Biologique** pour offrir la plus pure expression de ce noble **terroir ligérien**.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à **parfaite maturité** sur des coteaux idéalement exposés.

Après un **débourbage statique** de 24 heures, ce vin fermente en cuves inox à une température contrôlée se situant entre 16 et 18 °C, afin de préserver toute la fraîcheur aromatique du vin. La fermentation se fait sur sélection de levures indigènes.

Il est ensuite élevé durant **6 à 8 mois** sur lies fines de fermentation, de manière à lui conférer une belle complexité aromatique.

DÉGUSTATION

Température de service : 10-12°C

Potentiel de garde : 2-5 ans

Œil : Jaune clair, reflets verts

Nez : Agrumes mûrs - minéral - fumé

Bouche : Charnue - agrumes (citron mûr, orange sanguine, clémentine)

Ce « Grand Bourgeois » Sauvignon Blanc est avant tout un vin de terroir. La bouche, tout en rondeur, s'ouvre sur les agrumes (citron jaune, orange sanguine, clémentine) avant de laisser place à une belle tension typique de son terroir de silex. La finale, minérale et persistante, se prolonge sur des notes d'épices et de poivre blanc, ajoutant relief et complexité à un vin déjà plein de caractère.

ACCORD METS & VINS

Ce Sauvignon Blanc pourra être proposé avec des poissons grillés, fruits de mer, fromages frais.

Nos suggestions gourmandes :

- Noix de Saint-Jacques snackées, purée de patate douce
- Chèvre frais aux herbes, pain au levain toasté et huile d'olive fruitée

