



Petit Bourgeois

Domaine Henri Bourgeois

Loire wijn

De familie **Bourgeois** maakt in Sancerre al tien generaties lang wijn. Het domein ligt in het bekende dorp Chavignol befaamd om zijn wijn (van zonovergoten hellingen) en de geitenkaas, de "Crottin de Chavignol".

In 1950 omvatte het landgoed 2 ha wijnstokken. De zonen hebben het domein uitgebreid tot 65 hectare, wijngaarden gelegen tussen de hellingen van Sancerre en Pouilly Fumé.

Het huis brengt een Menetou Salon, een Quincy, zowel PF als Sancerre, de laatste behalve in wit ook nog in rood (pinot noir) en een rosé.

Petit Bourgeois is gevinifieerd in stalen tanks onder temperatuurcontrole en heeft daarna 3 maanden "sur lie" gelegen. Deze wijn is volgens Vojacek ieder jaar van zeer goede kwaliteit, zintuigprikkelend, verkwikkend en aromatisch.

Herkomst: Appellatie Vin de Pays du Val de Loire

Serveertemperatuur 9°C à 10°C

Wijnstok: Sauvignon is een van de belangrijkste druivensoorten van de Loire. Tussen 1000-1500 werden deze stokken vanuit Bordeaux aangeplant en op grote schaal vanaf de 16e eeuw, in de gebieden die nog altijd hierom bekend staan. Pas in de 19e eeuw werd het de belangrijkste druif, toen de veel rendabelere chasselas na de phylloxera-ramp uit de gratie raakte.

Lichtgeel.

Een aantrekkelijk parfum van rijpe appel, peer en amandeltoetsen.

Fruutig en fris, sappig en opwekkend.

In de mond voornamelijk frisse en levendige accenten met body, fruit en een goed droog einde.

Serveren: aperitief, bij vele visgerechten, schaaldieren, witvleesgerechten. Barbecue