



Petit Bourgeois - 2024 - 75 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Vin de France

Fris & sappig

Sauvignon Blanc Vin de France: ambassadeur van de Bourgeois-stijl, fris en gulzig.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Helder geel met groene reflecties. Florale en fruitige neus met fijne hints van Sauvignon-bloesem.	Fris en knapperig in de mond, met pomelo, witte vijg en een fijne mineraliteit.	Licht bittere, eetlust-prikkelende afdrank die de Bourgeois-stijl in zijn meest toegankelijke vorm vat.

Aanbevolen bij: Aperitief Visgerechten Wit vlees

Wijndetails

JAAR	2024
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Vin de France
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	10–12°C
BEWAARPOTENTIEEL	2–3 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fris, Fruitig, Floraal
CERTIFICERING	Conventioneel

Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc van zorgvuldig geselecteerde percelen op klei en kalksteen. Lange, koude vergisting op roestvrij staal voor maximale fruitigheid. 3 tot 4 maanden rijping op fijne lies voor de Bourgeois-stijl op zijn meest toegankelijke.

Verhaal van deze wijn

Petit Bourgeois Vin de France Sauvignon Blanc, Clays & Limestone, jaargang 2024

De Petit Bourgeois is een Sauvignon Blanc Vin de France die de Bourgeois-stijl in zijn meest toegankelijke vorm toont. Een aromatische, verleidelijke wijn met een subtiele florale neus, een fris en sappig palet met pomelo en buxus, en een aanhoudende, fijne minerale finale.

Herkomst en terroir

De Sauvignon Blanc-wijnstokken groeien op klei- en kalksteen-terroirs, zorgvuldig geselecteerd op ligging, expositie en kwaliteit. De kleibodems geven de wijn body, de kalksteen brengt finesse en mineraliteit. De Bourgeois-stijl draait om de zuiverste expressie van het terroir via Sauvignon Blanc.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Vin de France, Bourgeois-stijl
- **Wijnbouw:** zorgvuldige selectie van percelen op klei-kalksteen
- **Vinificatie:** alcoholische gisting in thermogereguleerde roestvrijstalen tanks op lage temperatuur, voor een lange gisting die de fruitaroma's bewaart
- **Élevage:** 3 tot 4 maanden op fijne lies voor het bottelen

Aanbevolen bij

Uitstekend als aperitief, en mooi bij vis, schaal- en schelpdieren en bepaalde witte vleessoorten. Een gegrilde witvis of een frisse zomerse salade staan ideaal op tafel.

Jaargang 2024 is fris en levendig in de Loire, met sprankelende fruitexpressie en de minerale precisie die de appellatie kenmerkt.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco