

Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes Blanc **Вино Анри Буржуа Сансэр Ле Баронн Блан, белое сухое**

Страна: Франция

Регион: Долина Луары, Сансер (Sancerre AOC)

Производитель: Henri Bourgeois

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Совиньон Блан

Выдержка: 5 месяцев на осадке в стальных емкостях

Особенности: виноград собирают вручную. Ферментация проходит в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали при температуре 15-18 °С. Виноградники располагаются на известняково-глинистых почвах. Средний возраст лоз: 20 лет

Цвет: блестящий, светло-соломенный

Аромат: раскрывается оттенками зеленого яблока, дыни, скошенной травы, цитрусовых и мокрого камня

Вкус: округлый, элегантный, гибкий, с живой кислотностью и нотами цитрусовой цедры в ярком послевкусии

Температура подачи: 6 - 8 °С

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива. Прекрасно сочетается с морепродуктами, ракообразными, нежной рыбой с пряностями и козьими сырами.



Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes Rose **Вино Анри Буржуа Сансэр Ле Баронн Розе, розовое сухое**

Страна: Франция

Регион: Долина Луары, Сансер (Sancerre AOC)

Производитель: Henri Bourgeois

Крепость: 13,5% об.

Сорта винограда: Пино Нуар

Выдержка: около 4х месяцев на осадке в стальных емкостях

Особенности: виноград собирают вручную. Применяется метод сенье ("кровопускание"). Сусло сливается из стальных емкостей после 48 часов холодной мацерации, дальнейшая ферментация осуществляется в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали при температуре 15-18 °С. Виноградники располагаются на известняково-глинистых почвах. Средний возраст лоз: 20 лет

Цвет: благородный бледно-лососевый цвет

Аромат: гармоничный, свежий, раскрывается оттенками красной смородины, вишни, персика, с акцентами миндаля и лепестков роз. В конце букета можно расслышать легкую минеральность

Вкус: чистый, освежающий, фруктово-минеральный, с хрустящей кислотностью. В послевкусии остаются ягоды и тонкая прохлада

Температура подачи: 10 - 12 °С

Гастрономия: рекомендуется подавать в качестве аперитива. Прекрасно подходит к рыбным блюдам, например, жареному лососю или семге с пряностями. Подчеркивает интересные вкусовые решения азиатской кухни.





HENRI BOURGEOIS

Вино производит французская винодельня, расположенная в долине реки Луары, на невысоких, щедро согретых солнцем холмах местечка Шавиньоль. Основатели поместья, с фамилией Буржуа, с середины XVIII века занимались в этих краях земледелием и животноводством, однако около ста пятидесяти лет назад, в связи развитием транспорта, позволившим не ограничиваться на замкнутом цикле хозяйствования и реализовывать продукцию в отдаленных регионах, перешли на виноградарство и виноделие. На протяжении уже десяти поколений семья посвящает себя выращиванию и обработке лоз белых и красных сортов Совиньон Блан и Пино Нуар, усовершенствованию методов винификации и разработке вин отличного характера.

Несмотря на значительный династический опыт, залог настоящего успеха семейной винодельни начался в 1950-х годах, когда управлять хозяйством стал Анри Буржуа, начавший с возделывания двух гектаров виноградников и создавший качественные вина, которым он дал свое имя «Henri Bourgeois». Его сыновья Жан-Мари и Реми присоединились к нему в 1960-х годах и продолжили дело - они приобрели новые участки земли с глинисто-известняковым почвами, которые содержат раковины юрского периода и кремниевые вкрапления, которые придают винам превосходную минеральную структуру и интенсивные ароматы экзотических фруктов.

За пару десятков лет братья расширили общую площадь виноградников до нынешних 72 гектаров, установили партнерские отношения с другими винодельческими семьями области, расширили сеть поставок во Франции и наладили экспорт продукции. В настоящее время предприятием управляют Арно, Жан-Кристоф и Лайонел Буржуа, которые постепенно перевели поместье на биоорганические методы хозяйствования, исключая применение синтетических удобрений и химических инсектицидов, что сделало вина «Henri Bourgeois» экологически чистым и высококачественным продуктом.