



# 2018 Esprit de Bourgeois

Cabernet Franc, VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois

Le pendant en rouge du fameux Esprit blanc

### **Description:**

Les Cabernets Francs de la Loire sont une véritable découverte. Contrairement aux Cabernets Sauvignons dotés d'une belle acidité et de tannins marqués, ils séduisent par un fruité généreux. La famille Bourgeois, dont l'Esprit blanc est une grande réussite, a enfin osé s'essayer à ce cépage ancestral et en a extrait le meilleur.

#### Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets violets. Compote de quetsches et mûres dans le nez dominé par les petits fruits, délicate touche de vanille Bourbon et jus de sureau en arrière notes. Bouche juteuse et d'une agréable douceur, beau fruité, cerises et prunes, bel équilibre entre fruit et amplitude, agréable texture sucrée dans la finale juteuse. Le domaine Bourgeois nous offre-là un plaisir délicieusement fruité.

#### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France Région: Loire

Producteur: Henri Bourgeois
Notation(s): Score 17.5/20

Elevage: 11 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2026

Cépage(s): 100% Cabernet Franc

Référence: 1093118



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Esprit de Bourgeois

Cabernet Franc VdP du Val de Loire Henri Bourgeois

Origine: France

Notation(s): Score 17.5/20

Cépage(s): 100% Cabernet Franc

**Apogée:** jusqu'en 2026 **Viticulture:** Traditionnelle

**Elevage:** 11 Mois en Cuve inox

**Vol. alcool:** 13.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.