

Le millésime 2009 a marqué la création de cette nouvelle cuvée de Bourgueil. Petite parcelle vinifiée séparément des autres, cette nouvelle cuvée s'adresse à tous les amateurs de grand Bourgueil. Après un élevage de 12 mois en fûts de 500 litres neufs, il faudra le laisser quelques années se bonifier afin d'en apprécier toute la délicatesse.



Vignoble

Appellation : Bourgueil

Surface : 1 hectare

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 40 hl/ha

Age des vignes : 50 ans

Vinification

Vendange : mécanique avec tri embarqué

Fermentation : 3 semaines en cuve puis en fût

Elevage : 12 mois en fût de chêne

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Dégustation

Nez intense de fruit noir, légèrement poivré et épicé. En bouche, le vin se révèle très acidulé avec des arômes de fruits des bois. L'élevage a apporté une touche de vanillé et une fin de bouche onctueuse très agréable. A consommer.



Au cours du repas ...

Viande de mouton, coq au vin, daube de sanglier au vin rouge, fromage de chèvre



2016 - 2019



18°C

