

Vins de Loire
AOP Bourgueil

• **Cépage**

100% cabernet franc

• **Terroir**

- Vignes plantées sur terroirs de graviers

• **Renseignements Techniques**

- La cuvaison a duré 11 jours en faisant une extraction avec des remontages. Puis la fermentation malolactique s'est faite en cuve.

• **Elevage**

- Ce vin a été élevé en cuves 6 mois jusqu'à la mise en bouteilles.

• **Dégustation**

Belle couleur rubis.

Le nez est croquant avec des notes de fruits frais.

Souple à l'attaque, ce vin présente une belle expression du fruité avec une structure soyeuse.

