

Vins de Loire
AOP Bourgueil

• **Cépage**

100% cabernet franc

• **Terroir**

- Vignes plantées sur terroir argilo siliceux avec un sous-sol calcaire.

• **Mode de Vendange**

- Vendanges manuelles.

• **Renseignements Techniques**

- La cuvaison a duré 23 jours en faisant une extraction avec des remontages et des pigeages. Puis la fermentation malolactique s'est faite en cuve.

• **Elevage**

- L'ensemble de ce vin a été élevé en barriques durant 12 mois.

• **Dégustation**

Couleur profonde aux reflets violacés.

Le nez est déjà très intense avec des arômes de griottes et de fruits noirs ainsi que quelques notes de fèves de cacao laissées au cours de l'élevage. La bouche est pleine avec des tanins mûrs.

