

Vins de Loire
AOP Bourgueil

• **Cépage**

100% cabernet franc

• **Terroir**

- Vignes plantées sur un terroir de perruches sableuses

• **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 premier nez très subtil laisse échapper des arômes de mûres pour laisser place à des notes épicées. Ample en bouche, ce vin développe une bonne persistance aromatique.

