

Vins de Loire
AOP Bourgueil

• **Cépage**

- 90% cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon

• **Terroir**

- Vignes plantées sur terroir argilo calcaire.

• **Mode de Vendange**

- Vendanges manuelles.

• **Renseignements Techniques**

- La cuvaison a duré 25 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 18 mois.

• **Dégustation**

Sa robe est sombre presque pourpre.

Les arômes sont épicés et grillés.

La bouche, ample et charnue, fera de cette cuvée un grand vin de garde.

