

Vins de Loire
AOP Bourgueil

• **Cépage**

100% cabernet franc

• **Terroir**

- Vignes plantées sur terroirs de graviers

• **Mode de Vendange**

- Vendanges manuelles.

• **Renseignements Techniques**

- La cuvaison a duré 21 jours en faisant une extraction avec des remontages. Puis la fermentation malolactique s'est faite en cuve.

• **Elevage**

- Ce vin a été élevé en partie en cuve et en partie en foudres. L'élevage a duré au total un an jusqu'à la mise en bouteilles.

• **Dégustation**

Belle couleur rubis.

Le nez est très ouvert avec une dominance de fruits à noyaux et une touche florale.

La bouche est tout en rondeur avec une bonne persistance.

