

## La Grande Réserve

AOP Bourgueil

### • Cépage

- 90% Cabernet Franc
- 10% Cabernet Sauvignon

### • Terroir

- Vignes plantées sur terroir argilo calcaire.

### • Mode de Vendange

- Vendanges manuelles avec un tri attentif.

### • 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

- Ce vin a été élevé en barriques durant 24 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.

