

A.O.P : **BOURGUEIL**

Millésime : **2015**

Superficie : 10 Hectares

Commune : Bourgueil et Benais

Situation : Sur la Côte, à mi-pente ainsi que sur la terrasse haute.

Orientation : Sud et sud ouest.

Altitude : entre 50 et 85 mètres

Climat : un climat exceptionnel depuis le mois d'avril laissait augurer
Un très beau millésime. Nous nous approchons des mémorables
Années 2003 et 2005. Les vendanges commenceront le 21 septembre
et se termineront le 3 octobre.

Sols : sables, argilo-calcaire et argilo siliceux.

Cépage : 100 % cabernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 25 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 54 hectolitres/hectare

Degré Alcoolique 12°7

Vendanges : mécaniques, le 28 septembre.

Vinification : Vendanges 100 % égrappées sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une
Température de vinification de 22° - 25°.
Cuvaision de 12 jours.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage
et terminée mi décembre.

Elevage : Filtration légère, et 5 mois de fûts (1/2 muids de 600 litres) en cave.

Commentaires de dégustation

Les vins très fruités ont une belle robe avec des nuances violettes.
Le nez est parfumé, les tanins délicats, et la longueur en bouche prometteuse.

