

A.O.P	:	BOURGUEIL
Lieu-dit	:	« Les Marquises »
Millésime	:	2015
Superficie	:	1,5 hectare
Commune	:	BENAIS
Situation	:	Sur la côte
Orientation	:	Sud
Altitude	:	80 mètres
Climat	:	un climat exceptionnel depuis le mois d'avril laissait augurer Un tres beau millesime. Nous nous approchions des memorables Annees 2003 et 2005. Les vendanges commencerent le 21 septembre et se terminerent le 3 octobre.
Sols	:	Argilo-calcaires.
Cépage	:	100 % carbernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14 Age moyen 55 ans avec densité 5000 pieds/hectare.
Rendement	:	43 hecto/hectare
Degré Alcoolique	:	12°5 Sans chaptalisation.
Vendanges	:	Manuelles et mécaniques Faites le 03 octobre.
Vinification	:	Vendanges 100 % égrappées sans foulage. Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26° - 28°. Cuvaion de 15 jours Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée au début décembre.
Elevage	:	Filtration légère sur diatomées, puis élevage de plusieurs mois en fûts (1/2 muids de 600 litres). Mis en bouteille 2 ans après la récolte.
Potentiel de garde	:	Pouvant aller jusqu'à 20 ans sans problème.

