

A.O.P : **BOURGUEIL**  
Sur le fruit

Millésime : **2020**

Superficie : 3 Hectares

Commune : 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 : Tout comme en 2019, la floraison très précoce nous laissait présager des vendanges généreuses. L'extrême sécheresse du mois de Juillet eut pour effet de générer un stress hydrique qui décala la précocité de la récolte pronostiquée après la fleur. Les pluies d'Août, bien que tardives, furent donc les bienvenues pour la bonne maturation des raisins. C'est le 22 Septembre que furent donnés les premiers coups de sécateurs. Les vendanges se terminèrent le 30 Septembre, juste avant l'arrivée des pluies abondantes de début Octobre.

Sols : sables, argilo-calcaire et argilo siliceux.

Cépage : 100 % cabernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14.  
Age moyen 20 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 45 hectolitres/hectare

Degré Alcoolique : 13 sans chaptalisation

Vendanges : mécaniques, le 26 septembre.

Vinification : Vendanges 100 % égrappées sans foulage.  
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une  
Température de vinification de 20° - 24°.  
Cuvaision de 9 jours.  
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage  
et terminée debut novembre.

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

Commentaires de dégustation

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

