

A.O.P : **BOURGUEIL ROSE**

Millésime : **2019**

Superficie : 2 Hectares

Commune : BENAIS

Situation : Sur la Côte, à mi-pente.

Climat : 2019 se caractérisa par des conditions inhabituelles.
Une fin d'hiver avec des températures exceptionnellement douces ce qui favorisa le départ de la végétation.
Le printemps dans notre Val de Loire, fut plus doux, plus ensoleillé que la normale. Cela favorisa la floraison et fin Mai, nous savions déjà que les Vendanges seraient précoces.
La sécheresse de Juillet et Aout, nous inquiétait beaucoup mais fut partiellement compensée par les quelques épisodes pluvieux de la première quinzaine de Septembre.
C'est donc le 21 Septembre que débiteront les Vendanges pour se terminer dans un flux de douceur venu du sud.

Sols : Sables éoliens.

Cépage : 100 % cabernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 15 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 30 hectolitres/hectare

Vendanges : Manuelles

Vinification : 50 % vin de saignée et 50 % vin de pressée.
La fermentation est faite en cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 16° - 21°.
Fermentation de 20 jours.
Fermentation malolactique faite à 50 %
Vin non chaptalisé

Analyse : Degré Alcoolique 14 % Vol
Sucres réducteurs Inférieurs à 0,1 g/l
Acidité totale 4.09 g/l

Conseils du sommelier

Servis aux alentours de 10°C/12°C les vins rosés de Bourgueil accompagnent agréablement les poissons, les charcuteries, les viandes blanches et les grillades.

