

A.O.P : **BOURGUEIL**

Millésime : **2018**

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 : Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Un printemps chaud suivit d'un mois de juin très pluvieux . La conséquence de ce printemps estival fut une floraison très précoce, ce qui laissait augurer des vendanges en septembre, caractéristique habituelle des grands millésimes. Les mois qui suivirent furent à l'avenant, avec des alternances de périodes caniculaires et de pluies orageuses. C'est donc le 20 septembre que débutèrent les vendanges, pour se terminer le 5 octobre sans qu'aucune goutte de pluie ne vienne les perturber. Le résultat est à la hauteur de ce que nous présagions et le millésime 2018 entrera avec panache dans la légende des années d'exceptions.

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 13°

Vendanges : mécaniques, le 2 octobre.

Vinification : Vendanges 100 % égrappées sans foulage.  
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une  
Température de vinification de 22° - 26°.  
Cuvaïson de 12 jours.  
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage  
et terminée début novembre.

Elevage : Filtration légère, et 3 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.

