

A.O.P : **BOURGUEIL**

Millésime : **2019**

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 : 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, 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 : 33 hectolitres/hectare

Degré Alcoolique : 13° sans chaptalisation

Vendanges : mécaniques, les 2 et 3 octobre.

Vinification : Vendanges 100 % égrappées sans foulage.  
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une Température de vinification de 22° - 26°.  
Cuvaision de 10 jours.  
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée debut novembre.

Elevage : Filtration légère, et 3 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.

