

A.O.P	:	<b>BOURGUEIL</b>
Lieu-dit	:	<b>« Le Grand Clos »</b>
Millésime	:	<b>2017</b>
Superficie	:	9 hectares
Commune	:	BOURGUEIL
Situation	:	4 Hectares sur la Terrasse et 5 hectares sur la côte
Orientation	:	Sud
Altitude	:	De 20 à 60 mètres
Climat	:	Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Fin avril, cinq nuits de gel consécutives –Cela ne s'était pas vu depuis 1945-mirent à mal une partie du vignoble. Puis survint une vague de chaleur qui réveilla nos ceps, les sortants de leur torpeur hivernale. 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 2017 entrera avec panache dans la cour des grands
Sols	:	Sables et graviers pour la terrasse. Argilo-calcaires pour la côte.
Cépage	:	100 % Cabernet Franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14. Age moyen 40 ans avec densité 5000 pieds/hectare
Rendement	:	54 hl/hect pour la terrasse. 43 hl/hect pour le coteau.
Degré alcoolique	:	12,5 %
Vendanges	:	Manuelles et mécaniques en fonction de l'âge des vignes Faites du Septembre pour la terrasse et le octobre pour le coteau.
Vinification	:	Vendange 100 % égrappée sans foulage. Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26°/28°. Cuvaïson de 3 semaines . Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée fin decembre.
Elevage	:	Filtration légère sur diatomées au printemps, puis élevage traditionnel en cuve et en fûts (1/2 muïds de 600 litres), avant la mise en bouteille.
Potentiel de Garde	:	de 5 à 15 ans selon la cave.



Recompense : **LIGERS DE BRONZE** au salon des vins de loire 2019.  
« La robe brillante et lumineuse, couleur rouge grenat sombre, s'ouvre sur un nez expressif qui associe des odeurs de fruits rouges et noirs (framboise, mûre) à des notes délicatement épicées et toastées. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, du volume et de l'ampleur, ainsi que des arômes fruités (fraise, cassis) qui persistent dans un finale structurée et longue. Beau Bourgueil »