

| | | |
|--------------------|---|---|
| A.O.P | : | BOURGUEIL |
| Lieu-dit | : | « Le Grand Clos » |
| Millésime | : | 2018 |
| 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. 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 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. 41 hl/hect pour le côteau. |
| Degré alcoolique | : | 14.2 % |
| Vendanges | : | Manuelles et mécaniques en fonction de l'âge des vignes Faites du 26 au 29 Septembre |
| Vinification | : | Vendange 100 % égrappée sans foulage. Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26°/28°. Cuvaison 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 muids de 600 litres), avant la mise en bouteille. |
| Potentiel de Garde | : | de 5 à 15 ans selon la cave. |



Récompense : **LIGERS D'OR** au salon des vins de loire 2020.

« La robe brillante couleur rouge rubis profond aux reflets violets s'ouvre sur un nez expressif et riche qui associe les odeurs des fruits noirs (myrtille, prune) à des notes toastées et à des nuances de cuir neuf. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, de la puissance, de l'harmonie, ainsi que des arômes fruités (mûre) et poivrés qui enrobent des tanins affirmés mais veloutés, puis persistent dans une finale structurée et longue. Superbe Bourgueil »