

A.O.P : **BOURGUEIL**
Cuvée : **« Les Grands Rangs »**
Millésime : **2017**

Superficie : 5 Hectares
Commune : BENAIS
Situation : Sur la Côte, à mi pente.
Orientation : Sud
Altitude : 80 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 sortant 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.

Sols : Argilo-calcaire et argilo siliceux.

Cépage : 100 % cabernet franc avec comme porte greffe 309 et 101/14.
Age moyen 30 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 48 hectolitres/hectare

Degré Alcoolique : 12°8

Vendanges : mécaniques, le 29 Septembre 2017.

Vinification : Vendange 100% égrappée sans foulage.
Double tri mécanique et manuel.
Fermentation en levures indigènes
Cuvaïson de 14 jours.
Fermentation Malo lactique naturelle faite immédiatement après écoulage et terminée fin novembre.

Elevage : Filtration légère sur diatomées, puis trois mois de fûts (1/2 muids de 600 litres) en cave.

Commentaires de dégustations :

<< ... un bourgueil d'un rouge grenat, limpide et brillant. Des arômes puissants de fruits mûrs, une bouche fruitée qui séduira les amateurs de vins gourmands et généreux. Une finale longue et soyeuse aux tannins assagis... >>

