

A.O.P : **BOURGUEIL**

Millésime : **2016**

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 : L'année 2016 nous laissera le souvenir d'un climat particulièrement capricieux et fantaisiste. Un gel dévastateur dans la nuit du 26 avril impacta fortement le vignoble, tout spécialement la terrasse de graviers. Avril et mai furent des mois froids et arrosés qui retardèrent la floraison. De nouveau des pluies en juin, et puis deux mois de canicule sans une seule ondée. Quelques pluies bénéfiques début septembre, suivies d'un temps sec et ensoleillé idéal pour la maturation des raisins. Les vendanges débutèrent le 10 octobre et se terminèrent le 21.

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 : 28 hectolitres/hectare

Degré Alcoolique 12°4

Vendanges : mécaniques, le 19 octobre.

Vinification : Vendanges 100 % égrappées sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une Température de vinification de 22° - 25°.
Cuvaion de 12 jours.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée mi décembre.

Elevage : Filtration légère, et 5 mois de fûts (1/2 muids de 600 litres) en cave.

