

A.O.P : **BOURGUEIL**

Lieu-dit : **« Le Grand Clos »**

Millésime : **2014**

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 : Un printemps très doux favorisât un départ précoce de la végétation, puis de bonnes conditions climatiques début juin ont permis une floraison homogène. Un été maussade laissât place à un mois de septembre radieux qui nous a donné des raisins à pleine maturité

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 : 48 hl/hect pour la terrasse.
40 hl/hect pour le côteau.

Degré alcoolique : 12°8

Vendanges : Manuelles et mécaniques en fonction de l'âge des vignes
Faites du 13 au 15 Septembre pour la terrasse et le 20 septembre pour le coteau.

Vinification : Vendange 100 % égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26°/28°. Cuvaison de 2 semaines .
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée fin Octobre.

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.

