

A.O.P : **BOURGUEIL**

Lieu-dit : **« Le Grand Clos »**

Millésime : **2015**

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 climat exceptionnel depuis le mois d'avril laissait augurer un très beau millésime. Nous nous rapprochions des mémorables années 2003 et 2005. Les vendanges commencèrent dès le 21 septembre et se terminèrent le samedi 3 octobre.

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 côteau.

Degré alcoolique : 12°9

Vendanges : Manuelles et mécaniques en fonction de l'âge des vignes
Faites du 29 Septembre pour la terrasse et le 1er octobre 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 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.

Recompense : LIGERS D OR au salon des vins de loire 2017.

