

A.O.P : **BOURGUEIL**
Cuvée : **« Les Grands Rangs »**
Millésime : **2016**

Superficie : 5 Hectares
Commune : BENAIS
Situation : Sur la Côte, à mi-pente.
Orientation : Sud
Altitude : 80 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 : 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 : 27 hectolitres/hectare

Degré Alcoolique : 12°6

Vendanges : mécaniques, le 19 octobre.

Vinification : Vendange 100% égrappée sans foulage.
Double tri mécanique et manuel.
Fermentation en levures indigènes
Cuvaison de 15 jours.
Fermentation malolactique naturelle faite immédiatement après écoulage et terminée le 15 décembre.

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

