

A.O.P : **BOURGUEIL**

Lieu-dit : **« Les Marquises »**

Millésime : **2009**

A  
Superficie : 1,5 hectare

Commune : BENAIS

Situation : Sur la côte

Orientation : Sud

Altitude : 80 mètres

Sols : Argilo-calcaires.

Cépage : 100 % carbernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14  
Age moyen 40 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 40 hecto/hectare

Degré Alcoolique : 13°5 Sans chaptalisation.

Vendanges : Manuelles et mécaniques  
Faites le 14 octobre.

Vinification : Vendanges 100 % égrappées sans foulage.  
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26° - 28°.  
Cuvaion de 18 jours  
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée au 15 décembre.

Elevage : Filtration légère sur diatomées, puis élevage de plusieurs mois en fûts (1/2 muids de 600 litres). Mis en bouteille 2 ans après la récolte.

Potentiel de garde : Pouvant aller jusqu'à 30 ans sans problème.

