

**A.O.P** : **BOURGUEIL ROSE**

**Millésime** : **2017**

**Superficie** : 2 Hectares

**Commune** : BENAIS

**Situation** : Sur la Côte, à mi-pente.



**Climat** : Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Fin avril, cinq nuits de gel consécutives – Cela ne s'était pas vu depuis 1945 – mirent à mal une partie du vignoble. Puis survint une vague de chaleur qui réveilla nos ceps, les sortant de leur torpeur hivernale. La conséquence de ce printemps estival fut une floraison très précoce, ce qui laissait augurer des vendanges en septembre, caractéristique habituelle des grands millésimes.

Les mois qui suivirent furent à l'avenant, avec des alternances de périodes caniculaires et de pluies orageuses.

C'est donc le 20 septembre que débutèrent les vendanges, pour se terminer le 5 octobre sans qu'aucune goutte de pluie ne vienne les perturber.

**Sols** : Sables éoliens.

**Cépage** : 100 % cabernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14.  
Age moyen 15 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

**Rendement** : 35 hectolitres/hectare

**Vendanges** : Manuelles

**Vinification** : 50 % vin de saignée et 50 % vin de pressée.  
La fermentation est faite en cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 16° - 21°.  
Fermentation de 20 jours.  
Fermentation malolactique faite à 50 %  
Vin non chaptalisé

**Analyse** : Degré Alcoolique 12,7 % Vol  
Sucres réducteurs Inférieurs à 0,1 g/l  
Acidité totale 3,80 g/l

#### **Conseils du sommelier**

Servis aux alentours de 10°C/12°C les vins rosés de Bourgueil accompagnent agréablement les poissons, les charcuteries, les viandes blanches et les grillades.