

A.O.P : **BOURGUEIL**

Cuvée : **« Sur le Fruit »**

Millésime : **2016**

Superficie : 3 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 : Sables.

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

Rendement : 32 hectolitres/hectare

Degré Alcoolique 12,3 °

Vendanges : Mécaniques.

Vinification : Vendanges 100 % égrappées sans foulage.
Tri manuel de la récolte
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 19° - 22°.
Cuvaision de 8 jours.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée mi novembre.

