



# BOURGUEIL

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE

## LE GRAND CLOS

**1er cru historique classé par l'abbaye de Bourgueil au début du XX<sup>ème</sup> siècle.**

### SITUATION / CULTURE

2 Ha

Vignes de 45 ans en moyenne, sur la côte de Bourgueil.

Sols d'argiles à silex sur la croûte calcaire.

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

### CEPAGE

100 % Cabernet franc

### VINIFICATION

Rendements moyens : 30 HL/Ha

Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.

Double tri du raisin avec éraflage sans foulage.

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 4 semaines).

Élevage en tonneaux de 400 Litres pendant 12 à 18 mois.

### NOTES

Un vin complet par le style et la forme : une approche aristocrate par son côté discrètement mentholé et ses notes de bois de rose. La trame de tanins est dense et onctueuse, l'acidité salivante.

La bouche d'une grande élégance révèle ce terroir d'exception.

Apogée : 5 à 10 ans après l'année de récolte.



Toutes les interventions sur le vin sont orchestrées suivant les rythmes lunaires.