



**L'exposition mythique de l'appellation. Exigeante mais d'une générosité sans commune mesure.
Depuis 2014, une sélection de 0,50 Ha de ce cru est élevée en amphores (disponibilité limitée).**

SITUATION / CULTURE

2 Ha
Vignes de 50 ans en moyenne, sur la côte de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
La terre ocre y est très argileuse en surface.
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.
Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 5 semaines).
Élevage 2/3 en bois, 1/3 en jarres de grès pendant 11 à 13 mois.
750 à 1500 bouteilles de ce cru sont embouteillées séparément avec élevage uniquement en grès (mention « amphore »).

NOTES

L'approche est puissante, le fruit bien mûr prend des accents balsamiques.
Le grain en bouche est empreint du calcaire mais reste délicat.
Apogée : dès 5 ans après l'année de récolte.



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