



# BOURGUEIL

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE

COTE 50

## Le fer de lance du domaine

### SITUATION / CULTURE

4,75 Ha

Vignes de 35 ans en moyenne, sur la terrasse de graves.  
Alliance des lieux-dits situés 50m au-dessus du niveau de la Loire :

Les Sables

La Coudraye

Les Pins

Les Perrières

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

### CEPAGE

100 % Cabernet franc

### VINIFICATION

Rendement moyen : 40 HL/Ha

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

Double tri du raisin avec éraflage (sans foulage).

Fermentation alcoolique en cuve ouverte en favorisant des macérations douces (3-4 semaines).  
Élevage discret en foudre et en jarres de grès pendant 7 à 12 mois visant à préserver l'éclat du fruit.

### NOTES

Bourgueil le plus populaire du domaine avec sa structure facile et sa fougue bien éduquée.

Apogée : ce vin gourmand est à savourer jusqu'à 4-5 ans après l'année de récolte.



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