

# Château de Minière

a complete wine experience

## AMPHORE DE MINIÈRE 2019



Cette cuvée est issue de nos Vignes Centenaires sur les meilleurs terroirs de tuffeau de l'appellation. Son élevage en Amphore lui amène une complexité et du caractère, qui ne ressemble à aucun autre vin.

**Appellation :** AOC Bourgueil Rouge

**Situation du vignoble :** Val de Loire, aire d'appellation de Bourgueil

**Cépage :** Cabernet Franc 100%

**Couleur et type :** Rouge

**Millésime :** 2019

**Alcool :** 13 % vol

**Contenance :** 75 cl

**Culture :** Certifiée en agriculture biologique (ECOCERT)

## DÉGUSTATION

**Notes de dégustation :** Belle robe profonde, reflets grenat. Le nez est puissant et élégant, aux notes de framboises et groseilles. La bouche est ample et fruité, sur un final épicé.

**Accords mets et vin :** Un vin de gastronomie. Pour les viandes rouges cuisinées et grillées, plats en sauces réduites et concentrées, gibiers.

**Service :** Servir à 18°-20 °C. Recommandé de carafer 1 à 2 heures avant de servir.

**Potentiel de garde :** 20 ans.

## PRODUCTION

**Terroir :** Vignes de 90-110 ans sur les sols calcaires et argilo-sableux des coteaux de Bourgueil exposés sud, entre le plateau forestier et les terrasses de la Loire. Assemblage de trois parcelles sur Benais, Restigné et Ingrandes-de-Touraine.

**Conduite de la vigne :** Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel et vendanges en vert. Parcelles enherbées totalement pour protéger le sol de l'érosion, faciliter le développement de l'activité biologique et améliorer l'état sanitaire de la vendange par réduction induite de la vigueur de la vigne.

**Vendange :** Vendange manuelle. Les grappes sont triées sur souche puis amenées au chai.

**Vinification :** Vendange manuelle éraflée, encuvage en baies entières par gravité en foudre bois. Extraction douce par pigeage et remontage. Macération de 3 semaines. Elevage de 12 mois en Amphore.

SCEV du Château de Minière – 37140 Ingrandes de Touraine – France

Tel: +33 (0)2 47 96 94 30 – Fax: +33 (0)2 47 96 91 53 – [contact@chateaudeminiere.com](mailto:contact@chateaudeminiere.com)

[www.chateaudeminiere.com](http://www.chateaudeminiere.com)

SIRET Company ID N°: 52504692600016 - Excise N°: FR 010792 E0625 - VAT N°: FR82525046926