

Château de Minière

a complete wine experience

CHÂTEAU DE MINIÈRE 2010



Vin identitaire et gourmand, marqué par la rondeur et le galbe. Il associe le charme de l'argile et la fraîcheur du calcaire.

Appellation : AOC Bourgueil

Situation du vignoble : Val de Loire

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : Rouge

Millésime : 2010

Alcool : 13 % vol

Contenance : 1,5L / 3L / 6L

Culture : En conversion vers l'Agriculture Biologique

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Robe grenat. Belle fraîcheur aromatique du nez légèrement épicé avec des notes de fruits noirs frais (mûre, myrtille, cassis) et une touche d'humus. La bouche est charnue et galbée avec une belle expression de fruits noirs, le tanin encore présent commence à fondre. Beau millésime qui garde toute sa classe et sa fraîcheur.

Accords mets et vin : Viandes rouges grillées, andouillette, terrines et pâtés, gibiers et estouffades.

Service : Servir à 18°-20 °C. Préférable de carafier avant de servir.

Potentiel de garde : 15 ans

ELABORATION

Terroir : Vignes de 40-60 ans sur les sols calcaires et argilo-sableux des coteaux de Bourgueil.

Conduite de la vigne : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel et vendange en vert nous permettent d'obtenir des baies à maturité optimale.

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

Vinification : Encuvage en baies entières par gravité en cuves inox. Macération de 3 semaines. Elevage 12 mois : 50% en fût (dont la moitié de neuf) et 50% en cuve inox, puis assemblage en cuve inox pendant 6 mois.

RECOMPENSES

- Médaille d'Or, Concours des vignerons Indépendants 2013
- Commended, Decanter Magazine 2013
- 15/20 Revue du Vin de France, Février 2013
- Médaille d'argent, Concours Général Agricole de Paris 2012