

Château de Minière

a complete wine experience

CHÂTEAU DE MINIÈRE 2017



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 : 2017

Alcool : 13 % vol

Contenance : 75cl / 1,5L / 3L / 6L

Culture : Certifiée en Agriculture Biologique (ECOCERT)

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Profonde robe pourpre. Nez complexe de fruits rouges. La bouche, gourmande en attaque, est fine et étirée. Le tanin est serré et la finale présente l'aspect poudreux du calcaire. Un vin délicat qui monte encore en plénitude.

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, Challenge Millésime Bio 2020