

Ceci n'est pas que... *INTERPRETATION* Les Évois


- Château de -
Minière

Le terroir est le terrain de jeu de Minière. Les vignes centenaires présentes sur plusieurs lieux-dits et différents contenants stimulent l'imagination sans limite du Château.

Origine :

AOC Bourgueil

Cabernet Franc 100%

Vin rouge

Millésime : 2020

Composition :

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. Une parcelle : les Évois.

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 : La récolte, après un suivi minutieux des maturités, s'effectue à la main. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai en caissettes.

VINIFICATION :

- Vendange manuelle éraflée, encuvage en baies entières par gravité en cuves bois.
- Macération de 3 semaines, Extraction douce par pigeage et remontage
- Elevage de 12 mois en amphore.
- Mise en bouteille et élevage en bouteille pendant 4 ans avant la mise en vente

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 16°-18 °C. Recommandé de carafier 1 à 2 heures avant de servir.



Alcool : 13,50 %vol
Contenance : 75 cl
Potentiel de garde : 20 ans