

Château de Minière

a complete wine experience

CHÂTEAU DE MINIÈRE 2014



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 : 2014

Alcool : 12,5 % vol

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

Culture : Certifiée en Agriculture Biologique (ECOCERT)

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Robe grenat. Le nez délicat offre de subtils arômes de fruits rouges. Bouche fraîche, dotée d'une belle trame acide avec un tanin serré et une structure délicate. Vin à sa 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'Argent, Decanter World Wine Awards 2017
- 1* Guide Hachette 2019
- Médaille de Bronze, Concours des Vignerons Indépendants 2017
- Liger d'Argent, Concours des Vins du Val de Loire, Angers 2016