

# Château de Minière

a complete wine experience

## Fiche technique Château de Minière 2009

**Appellation** : Bourgueil AOC / AOP

**Situation du vignoble** : coteaux de la Loire, rive droite

**Cépage** : Cabernet Franc 100%

**Couleur et type** : rouge tranquille

**Contenance** : 75 cl et 150 cl

**Vendange** : Octobre

**Culture** : culture raisonnée

**Densité de plantation** : 5000/ha

**Âge des vignes** : environ 50 ans

**Rendement** : 45 hl / ha

**Exposition** : Sud/Sud-ouest

**Sol** : Graves sur terrasse argilo-calcaire et argilo-siliceuse. Roche mère calcaire du turonien supérieur (-93 à -89 M. années), couvert d'une couche plus ou moins importante de sables éoliens (quartz et micas) associés à des limons et des argiles.

**Conduite de la vigne** : Un travail rigoureux (taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel et vendange en vert si besoin) nous permet d'obtenir des raisins sains.

**Vendange et spécificités du millésime** : La récolte, après un suivi minutieux des maturités, s'effectue à la main. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai.

**Vinification** : Eraflage, fermentation en cuves inox sans apports exogènes (ni levure, ni sucre). Remontages, cuvaison de 3 à 5 semaines selon le millésime. Fermentation malolactique en cuve ou en barrique.

**Elevage** : 18 mois. 35% en barriques de 225 l (barriques de 2 et 3 vins) et 65% en cuve inox. Assemblage de l'ensemble de 3 mois avant la mise. Mise en bouteille sans collage, filtration sur terre.

**Notes de dégustation** : De couleur profonde. Le nez présente des notes de framboise, de cassis et de fruits mûrs. La bouche est à la fois fraîche et structurée. La finale est longue avec des notes d'épices et de fruits rouges mûrs.

**Accords mets et vin** : Viandes rouges cuisinées, grillées et estouffades. Plats en sauces réduites et concentrées.

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

**Potentiel de garde** : supérieur à 5 ans selon la qualité de la cave.



En agriculture biologique depuis 2013 (conversion depuis 2010)  
Liste des récompenses, médailles et presse disponible sur notre site internet: [www.chateaudeminiere.com](http://www.chateaudeminiere.com)

SCEV du Château de Minière – 37140 Ingrandes de Touraine – France  
Tél: +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 : 52504692600016 - N° d'accise : FR 010792 E0625 - N° TVA : FR82525046926