

Château de Minière

a complete wine experience

Fiche technique Château de Minière 2010

Appellation : Bourgueil AOC / AOP

Situation du vignoble : coteaux de la Loire, rive droite

Cépage : 100 »Cabernet Franc

Couleur et type : rouge tranquille

Contenance : 75 cl, 150 cl, 3L, 6L

Vendange : Octobre

Culture : en conversion bio

Densité de plantation : 5000/ha

Age des vignes : 40 à 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 levures, ni sucre). Remontages, cuvaison de 3 à 5 semaines selon le millésime. Fermentation malolactique en cuve ou en barriques.

Elevage : 18 mois. 35 % en barriques de 225 l (barriques 2 et 3 vins) et 65 % en cuve inox. Assemblage de l'ensemble 3 mois avant la mise. Mise en bouteilles 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 grillées, gibiers et estouffades.

Service : servir à 18°-20°C. Carafes 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

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
www.chateaudeminiere.com

Siret : 52504692600016 - N° d'accise : FR 010792 E0625 - N° TVA : FR82525046926