



## Technische Fiche Vignes Centenaires de Minière 2010

**Appellatie** : Bourgueil AOC / AOP

**Situering wijngaard** : op de hellingen van de Loire, rechteroever

**Druif** : 100% Cabernet Franc

**Kleur en type** : stille rode wijn

**Flesinhoud** : 75 cl / 1,5 l / 3 l / 6 l

**Oogstmoment** : Oktober

**Wijncultuur** : In conversie naar biologische wijnbouw en wijnmaken

**Aanplantingsdichtheid** : 5000 stokken / ha

**Leeftijd wijngaard** : Tussen 90 en 110 jaar

**Rendement** : 30 hl / ha

**Ligging wijngaard** : Zuid/zuidwest

**Bodemsituatie** : Kalksteen uit het Turonien tijdperk (-93 tot -89 miljoen jaren), bedekt met een vrij belangrijke eolische zandlaag meegebracht door de wind (mineralen kwarts en mica) aangevuld met leem en klei.

**Werk in de wijngaard** : Nauwgezet werk : enkele Guyot snoei, strikte uitdunning van ongewenste scheuten, manuele bladverwijdering en groene oogst als de natuur te genereus is, grondomploeging. Dit alles om gezonde druiven te verkrijgen.

**Oogst** : De oogst gebeurt manueel na een strenge opvolging van de rijpheid van de druiven. De trossen worden geselecteerd aan de wijnstokken zelf en daarna naar het wijndepot gebracht.

**Vinificatie** : Ontstelen, alcoholische gisting in inox cuves zonder enige toevoeging van suiker of gist. Na het oversteken, en afhankelijk van het oogstjaar, inweking gedurende 3 tot 5 weken in cuves. De cuves zijn thermo-gereguleerd. De malolactische gisting gebeurt in cuve of wijnvat.

**Rijping van de wijn** : 24 maanden op eiken vaten van 225l (30% in nieuwe vaten van zacht gebrand hout, 30% in vaten van 1 of 2 jaar oud en 30% in vaten 2 tot 3 jaar oud). De botteling gebeurt zonder klaring of filtering.

**Degustatienotities** : Diep intens van kleur. Neus met toetsen van cassis en gebrande toetsen. De aanzet in de mond is zowel fris als met duidelijke structuur. Een lange afdronk met aroma's van kruiden en leder.

**Wijn en spijs** : Een gastronomische wijn. Voor rood vlees, gebakken of gegrild. Gerechten met gereduceerde en geconcentreerde saus, wild en stoofpotjes.

**Serveerwijze** : Serveren op 18° tot 20°C. Om zijn grote complexiteit te ontdekken, raden we aan om deze wijn 1 tot 2 uur voor gebruik in een karaf over te gieten.

**Bewaarpotentieel** : Meer dan 10 jaar, afhankelijk van de kwaliteit van de wijnkelder.