

## Fiche technique Bulles de Minière rouge

**Appellation** : Vin de France

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

**Cépage** : Cabernet Franc 100%

**Couleur et type** : rouge, pétillant naturel

**Contenance** : 75 cl.

**Vendange** : Octobre

**Culture** : en conversion bio

**Densité de plantation** : 5000/ha

**Age des vignes** : 40 à 50 ans

**Rendement** : 35 hl / ha (en 2012)

**Exposition** : Sud/Sud-ouest

**Sol** : Roche mère calcaire du turonien supérieur (-93 à -89 M années), couvert d'une couche + ou - 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 vendanges en vert si Dame Nature trop généreuse, vignes labourées) 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 dans des caisses de 13 kg.

**Vinification** : macération carbonique de 2 semaines. Décuvage, éraflage et pressurage avec pressoir pneumatique. Débourageage, fermentation en cuves réglées à 16°C. Blocage de la fermentation avec le froid. Mise en bouteilles champenoise avec capsules pour la prise de mousse, méthode ancestrale.

**Elevage** : sur lattes entre 9 à 12 mois. Dégorgement. Mise du bouchon en liège.

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

**Accords mets et vin** : Vin festif pour apéritif, cocktails et desserts. A combiner aussi avec un dessert au chocolat ou des fruits rouges frais ou en sorbets.

**Service** : Servir frais à 8°C mais non glacé.

**Potentiel de garde** : A boire dans l'année pour apprécier le fruit.

