

Château de Minière

a complete wine experience

Fiche technique Rouge de Minière 2015

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.

Vendange : Octobre

Culture : tout bio

Densité de plantation : 5000/ha

Âge des vignes : de 15 à 30 ans

Rendement : 30 à 35 hl / ha

Exposition : Sud/Sud-ouest

Sol : Roche mère calcaire du turonien supérieur (-93 à -89 M années), couvert d'une couche + ou – importante de graves, sables éoliens (quartz et micas) associés à des limons et des argiles. Ancien lit majeur de la Loire.

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). Remontage, cuvaison de 8 à 12 jours selon le millésime. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage : 4 à 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles sans collage, filtration sur terre.

Notes de dégustation : Le nez présente beaucoup de notes de fruits rouges. La bouche est à la fois fraîche et souple. La finale est longue avec beaucoup de notes de fruits rouges et de poivre.

Accords mets et vin : Vin de printemps, gourmand. A associer avec charcuteries, volailles, lapins et viandes cuisinées et grillées. Plats de pâtes en sauce et plats exotiques.

Service : Une petite aération peut être nécessaire avant de servir.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 ans. Potentiel de garde d'environ 5 ans selon la qualité de la cave.



Certifié en agriculture biologique

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