

## Fiche technique Vignes Centenaires 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** : 75cl, 1,5 l / 3 l / 6 l

**Vendange** : Octobre

**Culture** : Bio

**Densité de plantation** : 5000/ha

**Age des vignes** : 90 à 110 ans

**Rendement** : 30 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 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.

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

**Elevage** : 24 mois. Barriques de 225 l (30% de neuves avec brûlage très long et doux, 30 % barriques 1 et 2 vins et 30% barriques 2 et 3 vins). Mise en bouteilles sans collage, ni filtration.

**Notes de dégustation** : De couleur profonde. Le nez présente des notes de cassis et des notes toastées. La bouche est à la fois fraîche et structurée avec des tannins présents. La finale est longue et très aromatique avec des notes d'épices et de poivre.

**Accords mets et vin** : un vin de gastronomie. Pour les viandes rouges cuisinées et grillées. Plats en sauces réduites et concentrées, gibiers et estouffades.

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

**Potentiel de garde** : supérieur à 10 ans selon la qualité de la cave.

