

# Château de Minière

a complete wine experience

## ROUGE DE MINIÈRE 2019



Un rouge du Val de Loire convivial et gourmand. Une cuvée légère et fruitée au nez complexe et aromatique.

**AOP : AOP Bourgueil**

**Situation du vignoble :** Val de Loire

**Cépage :** Cabernet Franc 100%

**Couleur et type :** Rouge

**Millésime :** 2019

**Alcool :** 13 % vol

**Contenance :** 75 cl

**Culture :** Certifiée en agriculture biologique (ECOCERT)

## DEGUSTATION

**Notes de dégustation :** Robe rubis aux reflets grenat. Nez de fruits rouges frais et mentholé. La bouche ronde et pleine aux accents de fruits rouges soutient la structure très légèrement tanique.

**Accords mets et vin :** Salades composées, charcuteries, volailles, viandes grillées, plats de pâtes en sauce et plats exotiques.

**Service :** 16-18 °C.

**Potentiel de garde :** A boire dans les 3 ans.

## ELABORATION

**Terroir :** Jeunes vignes de 30-40 ans sur un sol ligérien (sable + sablo-argileux)

**Conduite de la vigne :** Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère.

**Vendange :** Vendange mécanique suivi d'un tri des baies au chai.

**Vinification :** Macération pré fermentaire à froid (6-7 °C) pendant 3-4 jours. Déclenchement de la fermentation alcoolique en cuve inox. Elevage de 6 à 9 mois en cuve inox.