

Château de Minière

a complete *wine* experience

CARRÉMENT ROUGE 2020



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

Appellation : AOC Bourgueil

Situation du vignoble : Val de Loire, aire d'appellation de Bourgueil

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : Rouge

Millésime : 2020

Alcool : 13 % vol

Contenance : 3 L

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 tannique.

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

Service : Servir à 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.

Tel: +33 (0)2 47 96 94 30 – Fax: +33 (0)2 47 96 91 53 – contact@chateaudeminiere.com
www.chateaudeminiere.com

SIRET Company ID N°: 52504692600016 - Excise N°: FR 010792 E0625 - VAT N°: FR82525046926