

Château de Minière

a complete wine experience

CHÂTEAU DE MINIÈRE 2018



Vin identitaire et gourmand, marqué par la rondeur et le galbe. Il associe le charme de l'argile et la fraîcheur du calcaire.

Appellation : AOC Bourgueil

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

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : Rouge

Millésime : 2018

Alcool : 14 % vol

Contenance : 75cl / 1,5L

Culture : Certifiée en Agriculture Biologique (ECOCERT)

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Couleur profonde. Nez fruité et intense, sur les fruits rouges et les fruits noirs, accompagné d'un léger parfum vanillé. La bouche est ample et longue, légèrement tanique. La finale est longue avec des notes d'épices et de fruits noirs.

Accords mets et vin : Viandes rouges grillées, andouillette, terrines et pâtés, gibiers et estouffades.

Service : Servir à 18°-20 °C. Préférable de carafier avant de servir.

Potentiel de garde : 15 ans

PRODUCTION

Terroir : Vignes de 40-60 ans sur les sols calcaires et argilo-sableux des coteaux de Bourgueil.

Conduite de la vigne : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel et vendange en vert nous permettent d'obtenir des baies à maturité optimale.

Vendange : Vendange manuelle. Les grappes sont triées sur souche puis amenées au chai.

Vinification : Encuvage en baies entières par gravité en cuves inox. Macération de 3 semaines. Elevage 12 mois : 50% en cuve bois tronconique, 40% en cuve inox et 10% en barrique de 400L puis assemblage en cuve inox pendant 6 mois.

SCEV du Château de Minière – 37140 Ingrandes de Touraine – France

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