

Château de Minière

a complete wine experience

ROUGE DE MINIÈRE 2021



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 : 2021

Alcool : 12,5 % vol

Contenance : 75cl

Culture : Certifiée en Agriculture Biologique (ECOCERT)

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Robe rubis aux reflets grenat. Nez de fruits rouges frais. 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.