

# Château de Minière

a complete wine experience

## VIGNES CENTENAIRES DE MINIÈRE 2018



Quintessence du domaine, cette cuvée produite exclusivement lors des grands millésimes est issue de très vieilles vignes sur les meilleurs terroirs de tuffeau de l'appellation.

Ce vin intense, expressif et délicat, allie puissance et élégance. Il se distingue par sa grande complexité aromatique et la qualité de sa finale.

**Appellation :** AOC Bourgueil Rouge

**Situation du vignoble :** Val de Loire

**Cépage :** Cabernet Franc 100%

**Couleur et type :** Rouge

**Millésime :** 2018

**Alcool :** 14,5 % vol

**Contenance :** 75 cl / 150 cl

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

## DÉGUSTATION

**Notes de dégustation :** Profonde robe grenat. Élégant, le nez est sur la cerise griotte, la confiture de fraises et des notes d'épices. Ample en attaque, la bouche est dynamique avec une belle aromatique de notes fruitées et une touche de vanille. Le tanin est délicat, fin, assez serré et la finale longue, poudreuse et saline.

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

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

**Potentiel de garde :** 20 ans.

## PRODUCTION

**Terroir :** Vignes de 90-110 ans sur les sols calcaires et argilo-sableux des coteaux de Bourgueil exposés sud, entre le plateau forestier et les terrasses de la Loire. Assemblage de trois parcelles sur Benais, Restigné et Ingrandes-de-Touraine.

**Conduite de la vigne :** Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel et vendanges en vert. Parcelles enherbées totalement pour protéger le sol de l'érosion, faciliter le développement de l'activité biologique et améliorer l'état sanitaire de la vendange par réduction induite de la vigueur de la vigne.

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

**Vinification :** Vendange manuelle éraflée, encuvage en baies entières par gravité en cuves bois. Extraction douce par pigeage et remontage. Macération de 3 semaines. Elevage de 12 mois, 100% en fût de 400-500L (dont 1/3 de neuf). Assemblage de 6 mois en cuve inox.

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](mailto:contact@chateaudeminiere.com)

[www.chateaudeminiere.com](http://www.chateaudeminiere.com)

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