

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - ROUGE DE MINIERE

BOURGUEIL



Appellation :
Bourgueil

Superficie :
29 hectares

Terroir :
Sablo-argileux

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Vignes de 30 à 40 ans, taille Guyot simple,
ébourgeonnage

Assemblage :
100% cabernet franc

Vinification :
Macération pré fermentaire à froid pendant 3-4
jours, fermentation alcoolique en cuves inox

Elevage :
6 à 9 mois en cuves inox

Dégustation :
Arômes de fruits rouges frais et mentho-
lés, bouche ronde soutenue par une struc-
ture légèrement tannique, doux et souple

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2015