

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - VIGNES CENTENAIRES

BOURGUEIL



Appellation :
Bourgueil

Superficie :
29 hectares

Terroir :
Tuffeau et argilo-sableux

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Vignes de 90 à 110 ans, exposées sud entre le plateau forestier et les terrasses de la Loire, taille Guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel et vendanges en vert

Assemblage :
100% cabernet franc

Vinification :
Encuvage en baies entières par gravité en cuves bois, extraction douce par pigeage et remontage

Elevage :
12 mois
100% en fûts de 400-500L dont 20% neufs

Dégustation :
Arômes de fruits noirs et de fleurs, bouche délicate, intense, et sapide, finale calcaire persistante

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2015