



BOURGUEIL

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE
LA COUDRAYE
ANNÉE 2012

Le cheval de bataille du domaine puisque toute notre attention se porte d'abord sur cette cuvée qui transmet le premier aperçu de notre savoir-faire et où la surface y est la plus importante.

SITUATION / CULTURE

4,75 Ha

Vignes de 30/35 ans en moyenne, attenantes au domaine sur la terrasse au dessus du village de Bourgueil.
Alliance de plusieurs lieux-dits sur une dominante de sables :

Les Perrières
Les Sables
La Coudraye
Les Pins

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendements moyens : 35 HL/Ha

Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.

Double tri du raisin avec éraflage.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte en favorisant des macérations douces (3-4 semaines).

Elevage discret en foudre pendant 12 mois visant à préserver le fruit.

DEGUSTATION

La robe est vive et lumineuse.

Au nez, le fruit est frais et immédiat, aux accents de grenade et cranberry, légèrement épicé.

La bouche croquante a une acidité pimpante et provoque une vraie gourmandise.

Apogée : jusqu'en 2016

