



BOURGUEIL

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE
LE GRAND CLOS
ANNÉE 2011

Cru historique de Bourgueil, classé 1er cru par l'abbaye au début du siècle, aux facettes denses et harmonieuses, légèrement épicées.

SITUATION / CULTURE

2 Ha

Vignes de 45 ans en moyenne, sur la côte de Bourgueil.

Sols d'argiles à silex, aussi surnommés « Perruches », sur la croûte calcaire.

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATIONS

Rendements moyens : 30 HL/Ha

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

Double tri du raisin avec éraflage.

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 4 semaines).

Elevage en tonneaux pendant 24 mois.

DEGUSTATION

Le nez est fumé, des notes mentholées et de sarriette se dégagent.

La trame de tanins est sérieuse, amplifiée par de faibles acidités.

La bouche d'une grande dimension révèle ce terroir d'exception.

Apogée : 2017