



# BOURGUEIL

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE

## ROSÉ D'ÉQUINOXE 2014

### **Notre blanc de noirs**

#### MILLESIME

2014

Disponibilité : juin 2015

#### SITUATION / CULTURE

1,5 Ha

La confection de ce vin à part entière n'est jamais établie sur une parcelle précise mais suivant notre ressenti du millésime.

Plus généralement sur des sables de La Coudraye et la partie sud du Grand Clos.  
Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

#### CEPAGE

100 % Cabernet franc

#### VINIFICATION

Rendements moyens : 20 HL/Ha

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

Double tri du raisin avant pressurage direct pneumatique sans égrapage.

Débourbage d'une nuit puis entonnage en barriques le lendemain.

Fermentation alcoolique naturelle complète (0 sucre résiduel).

Élevage en barriques récentes sans soutirage 8 à 12 mois en cave.

#### DEGUSTATION

La robe est détonante, d'une coloration très faible (aucune macération).

Le nez légèrement beurré, explose par sa complexité où s'expriment le floral de l'acacia, les fruits blancs ainsi des accents d'orange sanguine.

La bouche est ronde, vineuse, dotée d'une rémanence unique.

Gourmand et exubérant dans sa jeunesse, capable de s'affiner pour traverser les années des nuances ambrées.

Apogée : jusqu'en 2019

