



Bourgueil 2020

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Cabernet Franc

Age de la vigne : 40 ans

Rendement et densité de plantation : 32 hl / ha pour 4800 pieds / ha.

Terroir : Parcelle de graviers et calcaire, située dans le lieu dit Les Grands Champs, sur le plateau de Restigné.

Mode de culture : culture biologique, engrais organique. Labour sous le cavaillon et léger enherbement dans l'inter-rang.

Vinification: Vendangé à la main en caisses de 12kg, afin de préserver les grappes intactes jusqu'au chai.

Assemblage de deux fermentations:

1) 40% macération en vendange égrappée pendant 25 jours,

2) 60% macération carbonique (grappes entières et cuve saturée en gaz carbonique).

La fermentation est dite intra pelliculaire (dégradation enzymatique pelliculaire). Fin de fermentation en cuve

Elevage : 6 mois en barriques de 300 litres, ayant déjà plusieurs vins.

Accord de dégustation : Sur des plats d'été (plancha, grillades) ou un rizotto de gambas.

Service: à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape : Cabernet franc.

Age of the vineyard : 40 years old.

Yields and density : 32 hl / ha with 4800 plants / ha.

Terroir : gravels and limestone, located at the site of Les Grands Champs (The Great Fields), in the country of Restigné.

Way of culture : Biologic culture, organic fertilizer. Ploughing in the vine rows, and some grass in the inter-row.

Vinification: harvest done by hand, in 12kg boxes, to preserve clusters until the winery.

Assembly of two fermentations:

1) 40% destemmed grapes in tank for 25 days.

2) 60% Carbonic maceration (whole grape in carbon dioxide saturation). End of fermentation in tank.

Ageing : 6 months in barels of 300 liters.

Food Pairing : summer dishes, plancha, grill, or rozzotto of gambas.

Serving : served best at 16-18°C.