

Bourgueil Domaine de la Noiraie

Bourgueil AOC

INFORMATION

Appellation : Bourgueil
Domaine de la Noiraie

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 13%

Certification : HVE

VINIFICATION

Méthode : Macération de 2 à 3 semaines avec maîtrise des températures

Remontages et délestages

Fermentation malo-lactique puis élevage en cuve 6 à 9 mois

Stockage en cave en roc – température de 12°/13°C

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : Situé à Benais, au coeur de l'appellatio

Surface : 40 ha

Type de sol : Sols argilo-calcaires terrasses graviers

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Couleur soutenue pourpre avec des reflets violacés laissant présager de la richesse du vin

Nez : fruits rouges très mûrs (fraises et mûres écrasées) quelques notes de légère torréfaction, reflets de la grande maturité du raisin

Bouche : attaque généreuse sans aucune agressivité. Une belle rondeur, du gras, de l'élégance avec un fruit bien présent

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-17°C

Accords mets et vins :
Viandes rouges / viandes en sauce
Rôtis, viandes blanches
Plateaux de fromages

Garde : 4 ANS

