

Bourgueil Charles de Villeneuve Bio



SITUATION : Cette cuvée est issue de parcelles situées sur la commune de Bourgueil, en plein cœur du la Touraine.

TERROIR : La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée. Une légère couche de sable recouvre le sol.

VINIFICATION : Le raisin récolté et éraflé suit une macération en cuves inox thermo-régulées pendant 10 jours.
La fermentation se déclenche par immersion du chapeau de marc en cuves en béton.

ÉLEVAGE : Mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (rillauds, andouillettes), viandes blanches et rouges (pot au feu) et fromages à pâte molle.



Robe rubis.



Nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et soupçon d'épices douces.



La bouche ronde soutenue par une belle structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.