

Bourgueil Cornélius 1831

Veilles Vignes



SITUATION : Le vignoble se situe sur les coteaux de Benais, l'un des terroirs de Bourgueil les plus réputés.

TERROIR : La cuvée Cornélius 1831 en est l'illustration avec une superbe sélection de ceps centenaires sur un terroir de « tuffe ».

VINIFICATION : Longue macération dans des cuves en béton à température contrôlée : Cette technique permet d'extraire un maximum de composés phénoliques tels que les tanins, les anthocyanes et d'autres arômes qui enrichissent le goût, la couleur et la structure du vin.

Extraction par remontage régulier : Ce procédé consiste à pomper le jus du fond de la cuve et à le verser sur le marc, ce qui favorise une extraction uniforme des composés phénoliques et des arômes.

Elevage de 12 mois en fûts de chêne français de 225 litres.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi chambré (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : En accompagnement de charcuteries fines, viandes en sauce (joue de boeuf, filet de biche, daube de sanglier).



Robe pourpre et dense aux reflets violacés.



Un premier nez intense sur des fruits rouges (framboise, groseille). Un deuxième nez épicé (poivre, cannelle), senteurs de garigue, arômes de petits fruits rouges, de fraises et de mûres.



Attaque franche et gourmande sur le fruit tout juste cueilli. De la rondeur et de la gourmandise. Notes d'élevage sur la vanille, le pain grillé. Les tanins sont généreux et dévoilent un vin taillé pour la garde. La finale est gourmande et généreuse tout en gardant de la fraîcheur. gourmande et généreuse tout en gardant une fraîcheur alléchante.

www.lesvignoblesedonis.com