



Bourgueil Agrion Bleu

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Connue pour ses couleurs somptueuses et son aérodynamisme acrobatique, l'Agrion Bleu est une libellule qui joue un rôle important dans l'écosystème. Très sensible à la qualité de l'eau, elle prouve à quel point l'environnement est sain et naturel. Autrefois menacée d'extinction, elle est devenue le symbole d'une biodiversité retrouvée et est une espèce protégée dans le Val de Loire.

PRÉSENTATION

Le vignoble est cultivé en agriculture biologique depuis 1996.

TERROIR

Les dix hectares de vignes s'épanouissent sur une majorité de terroir de craie tuffeau, complété par une petite partie de sols superficiels sableux.

À LA VIGNE

L'agriculture biologique permet d'exprimer l'authenticité du terroir en préservant le sol, l'air et l'eau. Ainsi, la vigne est cultivée selon les méthodes ancestrales.

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

L'élevage se poursuit pendant 6 mois.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi à 16°C

AU NEZ

Cette cuvée dévoile un nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et un soupçon d'épices douces.

EN BOUCHE

La bouche se caractérise par une belle rondeur, soutenue par une belle structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.

ACCORDS GOURMANDS

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

