Bourgueil Rouge Coq'licot BIO

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Passionnés, nous conduisons notre vignoble en agriculture biologique depuis plusieurs années dans le respect des terroirs, des équilibres écologiques et de la biodiversité. En signant ce vin, nous contribuons notamment à la sauvegarde de la faune et de la flore du 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, complétée par une petite partie de sols superficiels sableux.

À LA VIGNE
Le travail dans le vignoble est soigné tout au long de l'année. Ainsi, l'environnement, les ressources en eau, en air, la qualité des sols sont préservés et la biodiversité est maintenue.

VINIFICATION
Le raisin récolté et éraflé suit une macération en cuves inox thermorégulées 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%

Contient des sulfites.

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 (rillauds, andouillettes), les viandes blanches et rouges (pot au feu), les fromages à pâte molle.

FR-BIO-10
Agriculture France

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

AECIKF