

Bourgueil Rouge Domaine de Chanteloup



SITUATION : Notre vignoble est situé autour de la maison familiale au cœur de l'appellation Bourguel.

Il est constitué de 11 hectares de vignes de Cabernet franc.

TERROIR : Le terroir se caractérise par un sol argilo-calcaire qui donne au vin du volume et de la structure, ainsi qu'un sol graveleux qui fait ressortir le fruité intrinsèque des raisins.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés à pleine maturité (rendement : 50 hl/ha). Vinification traditionnelle avec une fermentation à température modérée afin de préserver le potentiel aromatique du raisin. Macération longue (20 jours) avec extraction douce des polyphénols.

ÉLEVAGE : Le vin continue son élevage pendant 6 à 10 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 12,5 % vol.

SERVICE : Servi légèrement frais (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les grillades, les viandes rôties, les fromages de brebis ou les desserts (clafoutis aux cerises).



Robe grenat aux reflets violets.



Nez intense et gourmand mêlant fruits noirs (cerise, mûre), réglisse et de fines notes torréfiées.



Attaque souple. La bouche est tout en relief avec une jolie structure tannique, aux tanins enrobés. Finale persistante sur des notes épicées.

www.lesvignoblesedonis.com