



Bourgueil Rouge Domaine de Chanteloup

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

PRÉSENTATION

La vigneronne, Yolande : "Dans ma famille, cinq générations de vignerons se sont succédées et ont transmis leur savoir-faire et leur enthousiasme.

Ayant été élevée dans un tel environnement, c'est tout naturellement que j'ai repris le vignoble familial. À mes débuts, j'étais l'une des rares femmes à travailler dans les vignes. Je faisais tout, y compris les tâches les plus difficiles. Mon mari m'a soutenue en travaillant à mes côtés tous les jours.

Le métier de vigneron implique une certaine philosophie de vie faite de rigueur, de patience et d'écoute de la nature.

J'aime travailler dans un vignoble qui reflète l'histoire de ma région. J'aime travailler de longues journées dans le vignoble, entouré par la nature. Et j'aime prendre des photos de moments particuliers, comme la naissance d'oisillons nichés dans une vigne avec un coucher de soleil en arrière-plan."

"Un jour, en plantant des vignes, j'ai découvert les fondations d'un moulin cavier, un type de moulin à vent régional avec une partie en bois mobile supportant les voiles et pouvant pivoter à 360°. Celui-ci repose sur une tour conique en tuf construite sur une cave (souvent une ancienne habitation troglodyte). Traditionnellement, un âne était attaché au moulin à vent de manière à se protéger du vent et, ce faisant, à orienter les voiles de la meilleure façon possible pour alimenter le moulin."

SITUATION

Notre vignoble est situé autour de la maison familiale au cœur de l'appellation Bourgueil. 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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

12,5 % VOL.

SERVICE

Servi légèrement frais (14-16°C).

ASPECT VISUEL

Robe grenat aux reflets violets.



AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des Grands Vins de France à Macon, 01/01/2015



90/100
Wine Enthusiast

