

LA BELLE ROBE



Bourgueil La Belle Robe

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Depuis 2005, les vignes sont converties en agriculture biologique. Elles sont cultivées selon les méthodes ancestrales donnant une certaine authenticité à cette cuvée.

LE MILLÉSIME

HVE depuis le millésime 2019

VINIFICATION

Pendant 10 jours, le raisin récolté et éraflé suit une macération en cuves inox thermo-régulées. Le processus de fermentation opère ensuite avec les levures indigènes du raisin.

ÉLEVAGE

L'élevage se poursuit pendant 6 mois.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi à 16°C.

ASPECT VISUEL

Robe pourpre et aux reflets violines.

AU NEZ

Cette cuvée laisse entrevoir un nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et une touche 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

Ce vin accompagnera parfaitement les charcuteries, les viandes blanches et rouges ainsi que les fromages de chèvre.

LA BELLE ROBE



BOURGUEIL
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

