ESCAPADE

Bourgueil Rouge Escapade

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Issue de raisins de l'agriculture biologique et fort de son engagement auprès de la cause animale, cette cuvée témoigne de l'avancée de nos techniques de vinification, qui permettent aujourd'hui de produire dans le respect de chacun.

TERROIR

Le terroir ou s'épanouissent nos vignes est principalement composé de craie tuffeau ainsi qu'une plus petite partie de sols superficiels sableux. La vigne s'étend sur 10 hectares.

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

Après avoir été récolté et éraflé, le raisin suit un processus de macération dans une cuve en inox thermorégulées pendant une période de 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.

DÉGUSTATION

Cette cuvée dévoile un nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et une touche d'épices douces. La bouche se caractérise quant à elle par une belle rondeur, soutenue par une structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.

ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée accompagnera parfaitement des plats tels qu'un gratin de petits légumes de saisons, une poêlée de cèpes, des pommes de terre au four ou bien en dessert avec un crème au chocolat (végan) et aux écorces d'orange.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

eve VEGAN

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.

TMXRZF