

Château de Minière

a complete wine experience

VIGNES CENTENAIRES DE MINIÈRE 2015



Quintessence du domaine, cette cuvée produite exclusivement lors des grands millésimes est issue de très vieilles vignes sur les meilleurs terroirs de tuffeau de l'appellation.

Ce vin intense, expressif et délicat, allie puissance et élégance. Il se distingue par sa grande complexité aromatique et la qualité de sa finale.

Appellation : AOC Bourgueil

Situation du vignoble : Val de Loire

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : Rouge

Millésime : 2015

Alcool : 13 % vol

Contenance : 75cl / 1,5L / 3L / 6L

Culture : Certifiée en agriculture biologique (ECOCERT)

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Profonde robe rubis. Le nez de fruits noirs ponctués d'une touche florale est encore jeune. La bouche est délicate, intense et sapide. Le tanin est soyeux, la finale calcaire bien dessinée est persistante avec de belles notes de cassis et de mûre. Un vin d'une grande finesse et élégance.

Accords mets et vin : Un vin de gastronomie. Pour les viandes rouges cuisinées et grillées, plats en sauces réduites et concentrées, gibiers et estouffades.

Service : Servir à 18°-20 °C. Recommandé de carafier 1 à 2 heures avant de servir.

Potentiel de garde : 20 ans

ELABORATION

Terroir : Vignes de 90-110 ans sur les sols calcaires et argilo-sableux des coteaux de Bourgueil exposés sud, entre le plateau forestier et les terrasses de la Loire. Assemblage de trois parcelles sur Benais, Restigné et Ingrandes-de-Touraine.

Conduite de la vigne : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel et vendange en vert nous permettent d'obtenir des baies à maturité optimale.

Vendange : Vendange manuelle. Les grappes sont triées sur souche puis amenées au chai.

Vinification : Vendange manuelle éraflée, encuvage en baies entières par gravité en cuves inox. Extraction douce par pigeage et remontage. Macération de 3 semaines. Elevage de 12 mois, 100% en fût de 400-500L (dont 1/3 de neuf). Assemblage final de 6 mois en cuve inox.

RECOMPENSES

- Médaille d'Argent, Decanter World Wine Award 2018
- Liger d'Argent, Concours des Vins du Val de Loire, Angers 2018
- 1* Guide Hachette 2019