

BOA LE ROUGE

VIN ROUGE, CEPAGE GAMAY, AOC TOURAINE

Caractéristiques: Si il est une preuve que le Gamay est un grand cépage, capable de donner des vins concentrés, architecturés et avec du relief, la voici ! La quintessence du cépage Gamay sur nos terroirs de la Vallée du Cher ! Etonnamment opulent, volumineux et soyeux, notre Boa Gamay étonne les détracteurs de ce cépage et émerveille ses admirateurs. Un vin unique en son genre, fruit d'un travail minutieux apporté dans la vigne, il est le reflet de notre savoir-faire.

Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires.

Superficie : Sélection des plus vieux pieds de nos parcelles, entre 40 et 60 ans.

Rendement : 35 hl/ha, vendangés à la main.

Vinification : Vendangé à la main, égrappé puis encuvé sans foulage. La fermentation alcoolique se fera ainsi, en cuve, avec très peu de remontages et avec les levures indigènes. Après un mois et demi, le vin est mis en fûts où se produira la fermentation malolactique. Il y restera 18 mois, en contenants de 400, 500 et 600 litres. Nous n'utilisons que 15% de futaille neuve, le reste étant des fûts de 2, 3 et 4 ans. Le vin retourne ensuite en cuve pour y être assemblé et il y restera 3 mois afin de bien s'homogénéiser. Il est alors mis en bouteilles sans filtration, simplement par clarification naturelle.

Particularité : Production limitée.

Boa le rouge

