

« Les Hautes Pierres »

DESCRIPTION

C'est au cœur du Val de Loire que se situe le vignoble de BOURGUEIL, au sein du parc naturel régional Anjou Touraine.

L'appellation couvre une superficie de 1200 hectares sur une terrasse graveleuse et des coteaux argilo-calcaires.

La cuvée « Les Hautes Pierres » est une sélection des meilleurs terroirs de l'appellation. Nous la faisons précocement en décembre afin de pouvoir choisir les meilleurs vins et les élever dans nos caves.

VINIFICATION

La vendange des raisins est triée à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves inox thermo régulées.

Les remontages se font quotidiennement pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 10 à 12 jours afin de parfaire l'extraction. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique se réalise en cuve.

ELEVAGE

Elevage en cuve pendant l'hiver.

Une légère filtration précède la mise en bouteilles.

CARACTERES

Bourgueil typique d'un assemblage entre : Un terroir de graviers et un terroir argilo-calcaire.

Les graviers lui apporte le fruité et la rondeur alors que

l'argilo-calcaire, une longueur en bouche et des tanins suaves.