Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Noms d'Oiseaux" rouge 2017

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. Caslot (CHEVALERIE)
Millésime: 2017
Appellation: Bourgueil
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Noms d'oiseaux
Cépage dominant: cabernet franc
Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA CHEVALERIE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de La Chevalerie Bourgueil "Noms d'Oiseaux" rouge 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

"C'est les pieds dans la terre que nous cultivons nos vignes de cabernet franc, âgées de 30 à 70 ans en moyenne. Soucieux de préserver l'indispensable équilibre de notre écosystème, nous travaillons selon des principes biologiques et biodynamiques.

Si nos gestes sont guidés par l'observation et l'expérience, nos interventions sont toujours mesurées car nous ne voulons pas interférer dans le développement de la plante, mais seulement l'accompagner et la protéger.

En cherchant cette osmose entre le végétal et son milieu, nous voulons autant favoriser l'interaction entre la plante et son terroir qu'éviter autant que possible d'utiliser des traitements, qui même biologiques, perturbent l'équilibre naturel.

Lorsqu'arrivent les vendanges, nous attendons une maturité juste du fruit et assurons un tri attentif, après une récolte entièrement manuelle.

Grâce au travail réalisé tout au long de l?année, nous pouvons obtenir des raisins sains qui nous permettent de réaliser des vinifications les moins interventionnistes possible.

Depuis des générations, le travail au chai s'appuie sur les levures indigènes présentent sur le raisin, des cuvaisons douces et un sulfitage réduit à l'essentiel. Nous cherchons uniquement à accompagner nos vins dans l'expression de leur millésime et de leur terroir."

CÉPAGE & TERROIR :
- 100% Cabernet Franc.
- Assemblage de 2 lieux-dits sur sables et argiles-sables. Village de Restigné..

VITICULTURE :
- Enherbement permanent naturel ainsi que semé
- Taille guyot poussard, ébourgeonnage pour le respect des flux de sève et des rendements adaptés
- Limitation des intrants non naturels grâce aux tisanes de plantes et préparations biodynamiques pour favoriser l’épanouissement et l’harmonisation de la plante avec son environnement

VINIFICATION & ÉLEVAGE :
- Vendanges manuelles en petites caissettes
- Tris successifs avant et après éraflage
- Macération tout en douceur de 30 jours
- Élevage en cuves béton

GARDE :
- À carafer
- À boire avec gourmandise

ACCORDS :
Accord parfait sur des saucisses à l’orientale, pommes de terre sautées, romarin ou un barbecue décontracté.

NOTES DE DÉGUSTATION :
Rondeur, souplesse et velouté le qualifie. Depuis ses débuts sous l’emprise des jus de viande, du cuir et de quelques notes de réduction dues à son son jeune âge, il s’envole vers des arômes floraux et de fruits rouges sucrés.

Description brève du produit :

Après quelques tests (ah... ces 2015 !), voici le 1er millésime "officiel" de cette nouvelle cuvée de pur plaisir. Un magnifique cabernet franc tout en rondeur et souplesse qui est déjà très accessible à la dégustation (après un passage en carafe d'une heure).