



LA CUVÉE PASSION DU DOMAINE

A.O.C	Bourgueil
Superficie / Terroir	4,5 hectares en coteaux Argilo-silico-calcaire
Encépagement / Densité	Cabernet franc 100 %, 4 500 pieds à l'hectare
Age des vignes	jusqu'à 60 ans
Culture	Enherbement. Maîtrise des rendements. Suppression des doubles bourgeons. Vendanges en vert.
Vinification	En cuve inox, avec contrôle des températures. Fermentation de 15 à 25 jours.
Degré d'alcool, acidité totale	12,77 % vol, 3,50 g/l
Elevage	En cuve inox pendant environ 10 mois
Filtration	Kieselguhr (silice).
Production	12 900 bouteilles
Dégustation	Une robe noir d'encre aux reflets violets annonce un nez distingué et intense de fruits rouges et noirs. Des tanins mûrs et fondus s'associent à un fruité généreux pour composer une bouche dense, opulente et charnue.
Accompagnements mets	Servir à 14° avec des viandes rouges, gibiers, fromages affinés...