

Bourgueil 2019 Cuvée Franco de Porc Domaine de La Chevalerie 75 cl A.BIO

Une cuvée fruitée, avec des notes végétales rappelant la typicité du cabernet franc. La bouche est croquante, de cassis, avec une belle matière en bo



Référence : 470629

Prix : 12.40 €

Descriptif :

**Bourgueil 2019 Cuvée Franco de Porc Domaine de La Chevalerie A.BIO
75 cl**

Le Domaine de la Chevalerie est un institution Familiale depuis 400 ans sur Restigné et possède 40 hectares de vignes. Grande Figure de l'Appellation, defandant des valeurs, les enfants Stéphanie et Emmanuel ont repris l'exploitation et perpétuent celles ci. Le vignoble est conduit en Agriculture Biodynamie et vinifie des cuvées parcellaires sur les plus beaux terroirs des lieux dis tels que Grand-Mont, Busardière, Peu Muleau, Chevalerie, Bretèche et Galichets et des cuvées "spéciales' qui sont le fruit d'un assemblage ou d'un élevage particulier par rapport à l'année et la nature .

Les vignes sont âgées entre 35 et 70 ans, les vendanges sont manuelles, et il n'y a aucun apport de levures exogènes,

notes de dégustation :

Une cuvée fruitée, avec des notes végétales rappelant la typicité du cabernet franc. La bouche est croquante, de cassis, avec une belle matière en bouche, des tannins soyeux et légers. Unvin de plaisir, de partage, d'instant .

cépage : 100 % cabernet franc, vignes d'une trentaine d'année, sur sol argile sable d'altération,exposées sud-ouest, élevage une partie en cuve de 400 Litres 6 à 8 mois, et une partie en cuves béton .

accords: apéritif dînatoire , charcuterie fine, quiche, des viandes blanches,

T°S : 14°C

G: 2 à 3 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)