

Bourgueil V.Vignes 2018 Dom.Hubert AUDEBERT à Restigné

Vin ample, avec des tanins fondus, matière dense et persistante, fruits noirs, cerises, avec une longueur en bouche longue et généreuse.



Référence : 470644

Prix : 7.70 €

Prix dégressifs :

6+

7.75 €

Descriptif :

Bourgueil V.Vignes 2018 Dom.Hubert AUDEBERT à Restigné

Propriété familiale de 10 Ha ,depuis 1900 sur les premières terrasses du Bourgueillois. Le domaine possède sur les 10 hectares 4 hectares de vignes qui sont âgées de 115 ans à 85 ans et les plus jeunes vignes ont 60 ans!! De la régularité dans ses vins, monsieur Hubert AUDEBERT gère le domaine en agriculture raisonnée, un élevage long et très peu de filtration sur ses cuvées . Bourgueil de garde.

notes de dégustation :

Vin ample, avec des tanins fondus, matière dense et persistante, fruits noirs, cerises, un millésime sudiste, avec une longueur en bouche longue et généreuse.

cépage : 100 % cabernet franc, sur sol argilo calcaire, vignes de 60 à 115 ans, élevage long en cuve, très peu de filtration, faible rendement

accords : feuilleté de ris de veau, oeufs brouillés à la Normande, omelette au poivron et jambon, poivrons confits, chili con carne, lentilles au lard, pot au feu au foie gras, steak haché à cheval, pavé de biches aux airelles, chevreuil sauce grand veneur, parmentier de chevreuil,

T°S: 16°C

G: 8 à 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)