

" Cultivons le Jardin du Vigneron "



La Boule 2020

AOP Bourgueil - Vin Biologique, Vin Méthode Nature -30mg/L

Code Barre Vin : 3 760 184 681 408

Code Barre Carton (6 Billes) : 3 760 184 681 415



INFORMATIONS TECHNIQUES :

Terroir: Sables profonds & Limoneux.

Age des vignes: Jeunes Vignes de 25 à 30 ans.

Vignoble: Commune de Bourgueil, à côté du village de Restigné.
Orientatation Nord -> Sud des vignes, facilitant une belle exposition.

Vinification: Vendanges manuelles uniquement ainsi que les levures naturellement présentent dans le raisin. AUCUN INTRANT n'est ajouté à la vinification pour préserver l'expression du terroir. Un décuvage après 10 jours de macérations péliculaires et des pépins. Cela permet de préserver un vin avec un aromatique frais et fruité.

Vieillessement: Notre cuvée La Boule rouge est élevée pendant 10 mois en cuve inox.



CEPAGE :

100 % Cabernet Franc, qui apporte la structure.



COULEUR :

Une jolie robe rouge.



NEZ :

Au nez, on retrouve une belle fraîcheur à l'attaque, de jolis fruits rouges mûres (fraises et framboises) et relativement ouvert.



BOUCHE :

Une bouche séveuse avec une attaque franche. Un vin souple qui amène une belle expression du cabernet franc. Une belle sucrosité complète l'équilibre, pour donner une finale gourmande mais vivace, typique de Bourgueil.



ACCORDS METS & VINS :

Un compagnon de vos apéritifs, ou sur des plats types volailles, viandes grillées/roties, fromages à pates molles ou dures, et mêmes sur des poissons.

Servir entre 14° & 16°C pour une dégustation idéale.

Un léger dépôt peut apparaître, il résulte de l'évolution naturelle du vin.

FAMILLE AMIRAUT GROBBOIS

Allée des Quarterons
37140 Saint-Nicolas de Bourgueil
Tél.: +33 (0)2 47 97 75 25
www.amirault-grosbois.com

