

# Cuvée Caudalies

AOC Bourgueil Rouge

## **Terroir**

- Commune de Bourgueil, Sols argilo-calcaire, 1 ha.
- Age moyen des vignes : 40 ans.

## **Cépages**

- Cabernet Franc 100%. Cuvée atypique obtenue uniquement dans les grands millésimes.

## **Vendange manuelle**

- Permet une sélection des grappes en fonction de la météo pour obtenir une qualité supérieure.

## **Vinification**

- Cuve inox thermorégulée, durée de fermentation alcoolique entre 14 et 21 jours.
- Fermentation avec macération longue d'environ 20 à 28 jours en cuve de 50hl ouverte avec pigeage manuel.
- Mise en fûts dès la fin de la malolactique.

## **Elevage**

- 12 à 18 mois minimum en barrique bourguignonne puis mise en bouteille par un professionnel.



## **Dégustation**

- Belle robe rouge grenat. Nez complexe, griottes, odeur de torréfaction. Long en bouche, puissant avec des tannins soyeux. Vin harmonieux et équilibré, très agréable.

## **Accord Mets & Vins**

- A déguster sur des plats fins ex : lièvre à la royale, pigeonneau, tournedos Rossini, beuchelle à la tourangelle.

## **Conseils de consommation**

- Servir entre 15° et 18°C.
- Vin intéressant à boire maintenant mais surtout 2 ans après la mise en bouteille.
- Potentiel de garde : 2 à 15 ans.

Estelle et Rodolphe **COGNARD** « Chevrette » 37140 St Nicolas de Bourgueil

Tel : 02 47 97 76 88

E-mail : vins.cognard@orange.fr

www.vins-stnicolas-bourgueil-cognard.fr

@vinscognard

