Bertrand & Vincent MARCHESSEAU

Poids Plume

« Poids Plume » comme la légèreté et le fruit de ce Bourgueil issu des terroirs de graviers-sable…

AOP BOURGUEIL ROUGE 2024, FRANCE, 75 CL

CULTURE ET TERROIR

Vignes de 30 ans en moyenne, sur sables-graviers.

Parcelles : La Croix Rouge, Les Gommerelles, Chevrette…

Culture biologique, labour intégral du sol ou enherbement inter-rangs, limitation des rendements

CEPAGE

100 % Cabernet Franc



VINIFICATION

Rendement moyen : 45 à 50 hl/ha

Vendanges mécaniques, tri et éraflage.

Macération pré-fermentaire à froid (48 heures)

Remontages réguliers pendant le début de la fermentation alcoolique, macérations de 2 à 3 semaines à basse température (24°C) pour développer l'aromatique.

Pressurage pneumatique.

Elevage en cuve inox pendant 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Robe rubis aux reflets violets.

Nez aux notes de fruits des bois, baies sauvages et myrtilles pour une belle expression aromatique.

Attaque sucrante, bouche pleine et charnue avec des notes de confiserie.

Trame tannique présente, sans excès, assurant une finale généreuse.

ACCORDS ET SERVICE

Les viandes blanches, les rôtis, les charcuteries et les grillades.

A servir à environ 17¨C.

Maturité : entre 2 et 5 ans.

Gencod bouteille : **3760064180601**
Gencod carton : **33760064180618**
Degré : **12.50 %**
Conditionnement : **cartons de 6 bouteilles**
Dimensions du carton : **250x180x300 mm**
Poids du carton brut : **8 kg**
Dimensions bouteille : **297x80 mm**
Poids de la bouteille pleine : **1.31 kg**
Palettisation : **8 couches de 12 cartons**

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Bertrand & Vincent MARCHESSEAU – S.A.R.L MARCHESSEAU FILS- 16 rue de l'Humelaye – 371[illegible]
02.47.97.47.72 – 06.15.12.72.50
contact@vinmarchesseau.fr – www.vinmarchesseau.fr