Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

L'ENVOLÉE



DESCRIPTION

Cette cuvée provient d'1 ha de vignes clos sur l'appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Elles sont plantées sur un coteau argilo-calcaire. Le rendement est très faible, environ 30 hl/ha ; pour arriver à une maturité parfaite du raisin.
Cépage : Cabernet franc

VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.
Depuis 2012, Certification Bio Ecocert

VENDANGES

Elles sont manuelles puis le raisin est trié grain par grain à maturité optimale.

VINIFICATION

Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves bois après égrappage.
Pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 15 à 20 jours afin de parfaire l'extraction. Entonnage, en barriques neuves après décuvage et pressurage.
La fermentation malolactique se fait donc en barriques de chêne (au cours du printemps suivant la récolte). La fermentation alcoolique débute naturellement.

ELEVAGE

La cuvée L'Envolée est élevée en fût neufs pendant 24 mois pour 80% de la bouteille et en amphore pour les 20% restants. La mise en bouteilles s'effectue sans collage ni filtration.

CARACTERES

Robe rouge sombre, grande finesse au nez puissant et élégant à la fois. Superbe douceur en bouche, velouté, d'une grande intensité de fruits et longue finale. Richesse, complexité, élégance.
Excellent vin de garde, à carafer dans sa jeunesse.

Volume : 12.5 %
Temps de garde : Plus de 15 ans

Consommation : 16-18 °C
Contient des sulfites