



Domaine de Fontenys

Bourgueil

La Cave Coopérative de Bourgueil s'est associée avec la cave Robert et Marcel située à Saint-Cyr-en-Bourg pour produire ensemble des vins d'Appellation Bourgueil Contrôlée.



LE VIN :

La cuvée “Vieille Vigne” est élaborée à partir des anciennes vignes de l'exploitation, la plupart sont plantées depuis plus d'un siècle.

Une culture raisonnée, une cueillette soignée et un superbe terroir argilo-calcaire sur les coteaux de Restigné qui sont exposés plein sud, contribuent à donner d'année en année un Bourgueil élégant, généreux et de caractère.

Vinification : Fermentation à température modérée pour conserver le potentiel aromatique du raisin, une macération longue (20 jours) avec extraction en douceur.

Élevage : 8 mois en cuve.

NOTE DE DÉGUSTATION :



Brillante robe rubis soutenue avec de beaux reflets.



Des arômes intenses de fruits noirs (cassis et cerise), de violette et d'épices.



Ample et puissante, présentant une jolie structure tannique. Finale généreuse, agrémentée d'une petite pointe réglissée.



100% Cabernet Franc

75 cl, 14% Vol.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin fruité s'accompagne parfaitement avec de la volaille rôtie, des grillades (brochette magret), les viandes rouges (carré d'agneau), les petits gibiers et les fromages à pâte molle (Saint-Nectaire).