Clos de l'Abbaye

Grand Vin de Bourgueil

Vignoble en Agriculture Biologique depuis 2000

AOC Bourgueil

Clos de l'Abbaye

Cépage : Clos de 7 ha de Cabernet Franc, dit le « breton ».

Terroir : Vignes de 40 ans de moyenne d'âge, sur un terroir de graviers de silex de 7 à 8 mètres de profondeur, constituant un sol filtrant, sain et chaud très propice à la culture de la vigne. Le tout, entouré de murs en pierre de tuffeau qui protègent le vignoble tout en reflétant le soleil, procurant un microclimat particulier. **Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 1997.**

Vinification : Récolte manuelle à maturité optimale. Vinifié dans le chai du Clos de l'Abbaye, grâce aux levures indigènes du milieu, avec des macérations longues afin d'extraire le meilleur du cabernet-franc Élevé pendant au moins 6 mois de cuve, afin de parfaire ses arômes fruités.

Notes de dégustation : Robe pourpre et limpide. Nez fruité et intense. La bouche est puissante, ronde et fruitée. La faible acidité fait ressortir le fruit en bouche et sa rondeur permet de garder un bel équilibre et une belle finale aromatique.

Accords Mets-Vins : Un vin à partager avec ses amis ou en famille autour d'un apéritif dinatoire ou d'un plat de viande blanche en sauce, ou encore d'une viande rouge, simplement grillé au barbecue. Servir entre 15°c et 18°c

Garde optimale : 3 à 5 ans, voire 10 ans pour les très bons millésimes

SCEA de la Dime, Famille Lorieux, Vignerons
6, avenue Le Jouteux ; 37140 BOURGUEIL
Tél : 02 47 97 76 30 -- closdelabbaye@wanadoo.fr