



Grand Vin de Bourgueil
Vignoble en Agriculture Biologique depuis 2000

AOC Bourgueil Rosé Clos de l'Abbaye Rosé



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, issu d'une saignée, macérations courte afin d'obtenir un vin frais, sec, fruité et léger



Notes de dégustation : Robe saumon et limpide. Nez frais et léger. La bouche est légère et fruitée. Légèreté, notes d'agrumes et de fruits blancs, sont ce qui le caractérise le mieux.



Accords Mets-Vins : Un vin à partager avec ses amis ou en famille autour d'un apéritif, d'une salade de légume ou d'une piscine. **Servir frais entre 10°C et 12°C**



Garde optimale : 1 à 2 ans

