



DOMAINE de la NOIRAIE



BOURGUEIL CUVÉE PRESTIGE La richesse d'un terroir qui s'accomplit

Les parcelles sélectionnées pour donner naissance à cette cuvée sont uniquement sur les coteaux argilo-calcaires de la commune de Benais et ont en moyenne 50 ans.

Travail des sols un rang sur deux en alternance avec un enherbement naturel, la bonne alchimie pour le meilleur développement possible de ces pieds de Cabernet Franc.

Les macérations longues (3 semaines) à haute température (32°C) sont accompagnées de remontages et délestages quotidiens pour extraire les arômes de fruits noirs mûrs mais surtout les tanins et la structure de ces terroirs d'exception.

Les vinifications en cuves tronconiques apportent une certaine complexité à ce concentré de terroir.

Elevage un an en cuve pour ce vin de garde, à la robe soutenue, nez de fruits mûrs, bonne longueur en bouche.

DELANOUE FRÈRES

Michel, Pascale & Vincent

Propriétaires - Récoltants

L'Ereau - 19, rue du Fort Huudeau - 37140 Benais

Tél. 02 47 97 30 40 Fax 02 47 97 46 95

E-mail : delanoue.freres@orange.fr

f : @DelanoueFreres **t** : @DelanoueFreres

www.domaine-de-la-noiraie.com

