BOURGUEIL 2018

"Cuvée des Chesnaies"

Domaine des Chesnaies

LAME-DELISLE-BOUCARD

Notes descriptives de l'appellation :

L'appellation **BOURGUEIL** date du décret du 31 juillet 1937 et produit surtout des vins rouges tanniques (Cabernet-franc) et quelques rosés secs et tendres. La superficie est de +- 1.100 ha pour une production moyenne de +- 57.500 hl. **C'est un vin de Touraine.**

Lieu de production :

Ingrandes de Touraine. "Le Pays des jardiniers vignerons".

Notes descriptives sur le Domaine :

Créé en **1889**, trois générations exploitent ce domaine de 30 Ha. La conduite de la vigne rigoureuse, a pour but de respecter au mieux la biologie du cep pour que celui-ci produise les plus belles grappes possibles. **C'est la qualité et la richesse du grain qui déterminent la qualité du vin futur.**

La vinification :

Vinification de cette Cuvée des Chesnaies en cuve Inox à basses températures. Les raisins proviennent de toutes les jeunes vignes sur graviers jeunes implantés en terrasse. C'est la "première" cuvée du Domaine. Elle représente **un Bourgueil typique de consommation assez rapide** (3 ans) et amène souvent les dégustateurs vers les autres cuvées du Domaine, telle les "Vieilles Vignes" ou la cuvée "Prestige" qui sont vinifiées avec de longues macérations (jusqu'à 30 jours) avec chapeau flottant en cuves de bois, décuvage après complète fermentation et élevage en foudres de chêne, de 6 mois à 3 ans selon les cuvées et la personnalité du millésime.

Remarques :

Le sérieux du travail de la vigne ainsi qu'une vinification très rigoureuse, assurent aux vins du Domaine des Chesnaies une qualité exemplaire. Ce sont des vins de caractères, dans leurs jeunesses ils accompagneront les viandes blanches, les charcuteries et les volailles ainsi que les **poissons et les fruits rouges**. Sur certaines cuvées et avec l'âge, on les réservera pour les petits gibiers.

Informations techniques :

Superficie totale du Domaine : 32 ha Cépage : **100 % Cabernet Franc** (Breton)

Terroir : **La Cuvée des Chesnaies** provient d'un terroir de jeunes graviers.

Notes de dégustation :

Élégant et gourmand, le millésime **2018** est une véritable « boisson ». Un vin « à boire », juste pour le plaisir, sans prise de tête.

Heureux millésime **2018** qui arrive après de bien difficiles millésimes 2016 & 2015 avec des temps pluvieux et froids.

Vin de plaisir, caractérisé par son fruité et ses tanins jeunes et soyeux. Le service de cette **cuvée peut se faire à température fraîche.** ***Un très beau vin « à boire » !*** Un régal, une friandise ! Un peu frais, même sous le soleil, c'est une très belle boisson !