

Bourgueil Cornélius 1831

Veilles Vignes 2020

SITUATION : Le vignoble se situe sur les coteaux de Benais, l'un des terroirs de Bourgueil les plus réputés.

TERROIR : La cuvée Cornélius 1831 en est l'illustration avec une superbe sélection de ceps centenaires sur un terroir de « tuffe ».

VINIFICATION : Macération longue en cuve béton thermorégulée
Extraction via remontage réguliers

ÉLEVAGE : Elevage de 12 mois en fûts de chêne français de 225 litres.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi chambré (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : En accompagnement de charcuteries fines, viandes en sauce (joue de boeuf, filet de biche, daube de sanglier).



Robe pourpre et dense aux reflets violacés.



Un premier nez intense sur des fruits rouges (framboise, groseille). Un deuxième nez épicé (poivre, cannelle), senteurs de garigue, arômes de petits fruits rouges, de fraises et de mûres.



Attaque franche et gourmande sur le fruit tout juste cueilli. De la rondeur et de la gourmandise. Notes d'élevage sur la vanille, le pain grillé. Les tanins sont généreux et dévoilent un vin taillé pour la garde. La finale est gourmande et généreuse tout en gardant de la fraîcheur. gourmande et généreuse tout en gardant une fraîcheur alléchante.