

Bourgueil Rouge Domaine de Matabrune



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



VINIFICATION : Terroir de sable : extraction limitée afin d'obtenir des tanins soyeux. Macération pré fermentaire à froid (3 jours), puis cuvaïson courte. Décuvage à mi-fermentation permettant l'obtention d'un maximum de fruité, de couleur et de souplesse.

Terroir argilo-calcaire : Remontages et pigeages soutenus en début de fermentation puis limités en finale. Cuvaison longue (20 jours), permettant une extraction des tanins de meilleure qualité et d'obtenir richesse et structure tout en préservant rondeur et sucrosité.

ÉLEVAGE : Les vins sont ensuite assemblés, puis élevés pendant 12 mois à l'aide de la micro-oxygénation

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (12-14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera des viandes rôties, petits gibiers, ou pièces de bœufs (entrecôte sauce chasseur) ou fromages à pâte molle.



Robe rouge intense aux reflets violines.



Nez généreux et complexe mêlant fruits noirs (cassis, mûre), fruits rouges (framboise) et une jolie note épicée (poivre noir, vanille).



Bouche ample, charnue, bien équilibrée par ses tanins fondus. Finale persistante sur les fruits noirs.

www.lesvignoblesedonis.com