

# Bourgueil Rouge Lieu-dit Beauregard BIO



**SITUATION :** Le Lieu-dit « Beauregard » dépend de la commune de Restigné. Cette localité de la plaine de Bourgueil se situe à proximité d'une voie antique : "le grand chemin", qui reliait la Touraine à l'Océan, via l'Anjou.

**TERROIR :** Les parcelles du Lieu-dit « Beauregard » sont situées dans une petite vallée au léger dénivelé. Les vignes, d'exposition sud, bénéficient d'un ensoleillement maximal.

A cet endroit, la vallée de la Loire est large d'une dizaine de kilomètres et fût, il y a bien longtemps, un vaste estuaire recouvert par la mer. Il en résulte des sols variés.

Sur le Lieu-dit « Beauregard », le sous-sol est argileux et relativement profond. En surface, ce sol présente une grande quantité de petits silex, graviers et galets : les graves (alluvions anciennes de la Loire) sur un horizon sableux. Ce terroir permet une bonne implantation racinaire de la vigne grâce aux caractéristiques de son sous-sol et favorise un réchauffement rapide des ceps grâce à sa composition de surface. La vigne témoigne donc d'une bonne précocité.

Le climat est tempéré. En bordure de vallées, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique qui pénètre jusqu'au cœur du vignoble.

Surface totale des parcelles : 3 ha

**VINIFICATION :** La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins le 10 Octobre.

- Eraflage total de la vendange.

- Fermentation en cuves inox thermorégulées, à 25 °C.

- Remontages légers quotidiens et pigeage du chapeau permettent une bonne extraction du potentiel poly-phénolique. Macération longue (15 jours).

**ÉLEVAGE :** Après fermentation malolactique, les vins poursuivent leur élevage dans la fraîcheur de notre cave de vieillissement.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Température de service : 12-14°C.

**ACCORDS GOURMANDS :** Ce vin rouge est le compagnon idéal des viandes rouges grillées ou rôties, des plats de petits gibiers, des volailles rôties en sauce comme par exemple la dinde aux airelles.



Robe rubis intense.



Nez très expressif et complexe alliant à la fois des arômes de fruits rouges mûrs (cerise), de fruits noirs (cassis, mûre), de violette et de poivre.



Attaque ample tout en souplesse. Bouche équilibrée, présentant une jolie trame tannique. Finale persistante sur le fruit.