L'ESSENTIEL 2023 ROUGE

DOMAINE DU BOIS MAYAUD



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cette cuvée issue de nos vignes de bourgueil est tout en douceur et gourmandise grace à sa vignication semi-carbonique qui lui apporte beaucoup de fruits et une belle structure en bouche cette cuvée vous régalera de l'apperitif jusqu'au repas.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, charcuterie, volaille

Détails

Domaine: Domaine du bois Mayaud

Couleur: Rouge
Millesime: 2023
Degrès: 12,5 %
Viticulture: Biologique
Contenance: 0,75 L
Cépages: Cabernet Franc
Région: Val de Loire
Packaging: carton de 6
Appellation: Vin de France

Nom du Vigneron : Soraya et Ludovic Boucher

Theme: Vin frais d'été!

Dégustation

Robe : Belle robe rubis éclatant **Nez :** Fruits rouges, fraise tagada

Bouche : Début de bouche très gourmande ,le fruit explose en bouche,

beau gras en milieu de bouche

Finale : Belle longueur en bouche avec des beaux tannins structurés

Garde: 2 à 3 ans

Température de service : 12°

Caractéristiques

Terroir: Bourgueil

Cépage: 100% Cabernet franc

Vendange : Manuelle Viticulture : Biologique

Vinification: Fermentation semi-carbonique, vinification en levure indigène et sans

sulfites

Elevage: En cuve

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre Domaine, comme nos vignes idéalement situé sur le coteau de Saint Nicolas de Bourgueil existe depuis 3 générations. Nous vous accueillerons pour partager un moment de convivialité autour de nos cuvées de vins rouges et rosé 7jours/7 sur rendez-vous. Soraya et Ludovic BOUCHER.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg