



BOURGUEIL

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE

ROSÉ D'ÉQUINOXE

Notre « blanc de noirs »

SITUATION / CULTURE

1,5 Ha

La confection de ce vin à part entière n'est jamais établie sur une parcelle précise
mais suivant notre ressenti du millésime.

Plus généralement sur des sables de la Cote 50 et la partie sud du Grand Clos.
Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendements moyens : 25 HL/Ha

Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.

Double tri du raisin avant un long pressurage direct pneumatique sans égrapage.

Débourage d'une nuit puis entonnage en barriques le lendemain.

Fermentation alcoolique naturelle complète (0 sucre résiduel) et malolactique partielle ou complète.

Élevage en barriques récentes sans soutirage 6 à 12 mois en cave.

NOTES

Coloration exceptionnellement faible grâce à l'absence totale de macération et de trituration du raisin.

Le nez est toujours légèrement beurré, biscuité et la bouche crémeuse.

L'acidité naturelle du Cabernet franc donne une rémanence unique.

Gourmand et exubérant dans sa jeunesse, capable de s'affiner pour traverser les années
en prenant des nuances ambrées.

Apogée : dès la mise en bouteille et pendant au moins 5 ans.



Toutes les interventions sur le vin sont orchestrées suivant les rythmes lunaires.