

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 grâce à sa vigne semi-carbonique qui lui apporte beaucoup de fruits et une belle structure en bouche cette cuvée vous réglera de l'apéritif jusqu'au repas.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, charcuterie, volaille

Détails

Viticulture : Biologique

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Soraya et Ludovic Boucher

Theme : Vin frais d'été!

Appellation : Vin de France

Cépages : Cabernet Franc

Couleur : Rouge

Domaine : Domaine du bois Mayaud

Millesime : 2023

Contenance : 0,75 L

Degrès : 12,5 %

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

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°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre Domaine, comme nos vignes idéalement situés 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.

