



Bourgueil « Marie Dupin »

Vignoble :

Situé sur la rive nord de la Loire, le vignoble de Bourgueil s'étend sur près de 1300 ha. Il bénéficie d'une exposition abritée et d'un micro climat particulièrement doux. Le terroir de la cuvée Marie Dupin se caractérise par des sols superficiels de sables et gravières, permettant au cépage Cabernet franc, d'exprimer tout son potentiel aromatique fruité. Cette cuvée célèbre Marie Dupin, jeune paysanne angevine, qui charma Ronsard et fut sa muse.

Cépage :

Cabernet franc

Vinification :

Eraflage. Vinification en cuve thermo-régulées (24°C) et macération courte permettant de conserver la souplesse des tanins et le fruité du raisin. Elevage pendant 5 mois avant mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Belle robe rubis soutenue : Au nez des arômes de fruits rouges, de violette et des notes d'épices. Rond et fruité, ce vin présente un bel équilibre avec des tanins fins.

Alliances mets-vin :

Servi frais (14-16°C), il accompagnera les charcuteries (pâté de campagne, saucisson sec), les salades (magrets, gésiers), les viandes blanches rôties (poulet grillé à l'estragon), les grillades, le hachis Parmentier et les fromages à pâte molle (St Nectaire, Curé nantais)