

Clos de la Bouvellerie | 2017

Vigne plantée en 1969-1970 dans un clos historique juste à côté du Château de Marçay. « La margelle de Jeanne d'Arc » et les 8 tilleuls centenaires plantés au milieu de la vigne sont devenus les symboles de ce lieu unique.



Dans la vigne :

Sol : Argilo-calcaire.

Localisation : Terroir de Marçay

Cépage : Cabernet franc 100 %.

Age des vignes : 48 ans.

Vendanges manuelles.

Au chai :

Vinification : Fermentation en cuve béton, légers remontages des jus durant deux semaines et décuvage la troisième semaine .

Elevage : En cuve béton 1 an puis stocké en bouteille en cave de tuffeau .

Dégustation :

Couleur : Rouge intense aux reflets violets.

Nez : Nez délicat de myrtille, pruneau. Notes de sous-bois .

Bouche : Un début de bouche vif et fruité, accompagné d'arômes de prunes, fruits rouges bien mûrs et de notes de poivre vert. Les tannins au grain fin et la fraîcheur du calcaire blanc de Marçay offre une finale souple et soutenue.

Suggestion : Décanter ou ouvrir la bouteille 2 heures avant de servir à 16°C. A servir sur salades, rôtis, fromages et desserts aux fruits rouges.

Capacité de garde : 5 ans.