PASCAL AVRIL
VIGNERON

Clos de La Bouvellerie 2023

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:

Terroir: sol argilo-calcaire
Localisation: Terroir de Marçay.
Cépage: cabernet franc 100%
Age de la vigne: 56 ans
Vendange manuelle

A la cave:

Vinification: Fermentation en cuve béton, légers remontages des jus durant deux semaines et décuvage la troisième semaine.
Elevage: En cuve béton un an puis stocké en bouteille en cave de tuffeau.

Dégustation:

Couleur: rouge Bordeaux aux reflets violets .

Nez: fruits rouges bien mûrs, notes arômatiques de prune.

Bouche: Belle fraîcheur en bouche avec des tannins fins et élégants. Notes de prune accompagnées de cassis et framboise. La fin de bouche est intense, avec une belle acidité donnant toute la persistence à ce vin.

Conseil de dégustation: 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: 10 ans.

EARL Domaine de Touraine-Pascal Avril
5, Touraine 37500 LIGRE FRANCE Tel.: 0033 (0)2 47 93 46 92 e-mail: domainetouraine@gmail.com
www.domaine-de-touraine.fr