

## **La cuvée : LA BOUCHARDIERE**

**CEPAGE** : Cabernet Franc.

**SURFACE** : Une dizaine d'hectares.

**AGE** : Les vignes ont de 20 à 25 ans.

**SOL** : Il s'agit d'un sol silicieux, pauvre, très aride, avec beaucoup de silex, et des argiles blanches en sous sol.

**ORIENTATION** : Est-Ouest, les terrains sont situés sur les plateaux.

**VINIFICATION** : Selon les années, elle dure de 15 jours à 3 semaines en cuves thermo-régulées ( contrôle des températures ) à basse température afin d'extraire un maximum d'aromes.

**ELEVAGE** : Il dure de 4 à 6 mois seulement en barriques, ceci afin de parfaire son affinement.

**CARACTERISTIQUES** : C'est un vin fruité et très aromatique, tanins présents mais néanmoins fondus, belle persistance en bouche et belle élégance.

**CONSERVATION** : Une bonne demi-douzaine d'années sans problèmes, dans de bonnes conditions de vieillissement.

**ACCOMPAGEMENT** : Servi à 12.13°, avec toutes les charcuteries et les viandes blanches.