

Le Logis de la Bouchardière

« *La Bouchardière* »



CEPAGE : CABERNET FRANC.

SURFACE : UNE DIZAINE D'HECTARES.

AGE : LES VIGNES ONT DE 30 À 35 ANS.

VINIFICATION : SELON LES ANNÉES, ELLE DURE 10 À 15 JOURS À BASSE TEMPÉRATURE AFIN D'EXTRAIRE UN MAXIMUM D'ARÔMES.

ELEVAGE : IL DURE DE 4 À 8 MOIS EN CUVE BÉTON

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 PROBLÈME, DANS DE BONNES CONDITIONS DE VIEILLISSEMENT.

ACCOMPAGEMENT : SERVI À 13°- 15°, AVEC TOUTES LES CHARCUTERIES ET LES VIANDES BLANCHES.