

Le Logis de la Bouchardière

« Le Chêne Vert »



SURFACE : UN HECTARE SEULEMENT, DANS UN SUPERBE CLOS SITUÉ SUR CHINON, AVEC UNE EXPOSITION PLEIN SUD, SUR UNE PENTE DE 20%.

SOL : IL EST ASSEZ EXCEPTIONNEL CAR PEU COURANT DANS LA RÉGION, C'EST UN CALCAIRE JAUNE APPELÉ "MILLARGE".

AGE : IL S'AGIT D'UNE VIGNE DE 35 ANS.

CÉPAGE : CABERNET FRANC.

VINIFICATION : ELLE S'EFFECTUE EN 2 À 3 SEMAINES EN CUVES THERMO RÉGULÉES, (CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES) AVEC UN REMONTAGE JOURNALIER.

ELEVAGE : UN AN EN BARRIQUES D'UN VIN..

PARTICULARITÉ : IL A UN NEZ ET UNE BOUCHE BOISÉS (VANILLE), UN PEU ATYPIQUE DU CHINON TRADITIONNEL.

ACCOMPAGNEMENT : IL DOIT ÊTRE SERVI ENTRE 17° ET 19° ET PEUT ACCOMPAGNER LES CHARCUTERIES ET LES VIANDES BLANCHES.