

Le Logis de la Bouchardière

«*Domaine de la Haute Olive*»



CEPAGE : CABERNET FRANC.

SURFACE : UNE DIZAINE D'HECTARES.

AGE : LES VIGNES ONT DE 30 À 35 ANS.

SOL : IL S'AGIT D'UN SOL SILICEUX, PAUVRE, TRÈS ARIDE, AVEC BEAUCOUP DE SILEX, ET DES ARGILES BLANCHES EN SOUS-SOL. LES VIGNES SONT EXPOSÉES SUR DES PLATEAUX ORIENTÉS L'EST ET À L'OUEST.

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

ELEVAGE : 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 : 5 À 6 ANS DANS DE BONNES CONDITIONS DE VIEILLISSEMENT

ACCOMPAGEMENT : SERVI À 13.15°, AVEC TOUTES LES CHARCUTERIES ET LES VIANDES BLANCHES.