

Le Logis de la Bouchardière

« Les Cornuelles »



ENCEPAGEMENT : CABERNET FRANC.

SURFACE : 2 HA.

SOL: ARGILLO CALCAIRE, COTEAUX TRÈS PENTUS, EXPOSITION PLEIN SUD.

AGES DES VIGNES : 80 ANS À UN SIÈCLE.

RENDEMENT : TRÈS FAIBLE, 20 À 25 HL HECTARE SEULEMENT, D'OÙ UNE RICHESSE ALCOOLIQUE TOUJOURS TRÈS ÉLEVÉE.

VINIFICATION : LONGUE, 3 À 4 SEMAINES, TEMPÉRATURE MAINTENUE À 30° AFIN D'EXTRAIRE UN MAXIMUM DE MATIÈRE ET DE COULEUR.

ELEVAGE : EN FOUTRES ET BARRIQUES DE QUELQUES VINS, PENDANT 18 MOIS.

VEILLISSEMENT : CETTE CUVÉE DEMANDE UN PLUS LONG VEILLISSEMENT SOUS BOIS ET NE S'ÉPANOUIT VÉRITABLEMENT QU'AU BOUT DE QUELQUES ANNÉES, DANS LES GRANDS MILLÉSIMES SA LONGÉVITÉ PEUT ATTEINDRE 15 À 20 ANS (À CONDITION TOUTEFOIS D'ÊTRE STOCKÉ À 12°). TRÈS CONCENTRÉ, ROND ET PLEIN, AUX TANINS RICHES ET FONDUS, C'EST UN VIN ÉQUILIBRÉ, DE COULEUR SOMBRE. CETTE CUVÉE EXHALE TRÈS SOUVENT DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES. ELLE ACCOMPAGNE LES VIANDES ROUGES, LES GIBIERS ET LES FROMAGES.