

Le Logis de la Bouchardière

« Les Clos »



CÉPAGE : CABERNET FRANC.

SURFACE : 7 HECTARES.

AGE : LES VIGNES ONT DE 60 À 70 ANS.

**SOL : LE SOL EST ARGILO SILICEUX, TRÈS PAUVRE AVEC
BEAUCOUP DE SILEX ET DE L'ARGILE ROUGE EN SOUS SOL.**

ORIENTATION : PLEIN SUD, SUR UN TRÈS BEAU COTEAU.

**VINIFICATION : SELON LES ANNÉES, ELLE DURE TROIS SEMAINES
À UN MOIS AFIN D'EXTRAIRE UN MAXIMUM DE COULEUR ET DE MATIÈRES.**

ELEVAGE : IL DURE DE 12 À 15 MOIS SELON LES ANNÉES, DANS DES FONDRES ET DEMI-MUIDS.

**CARACTÉRISTIQUES : C'EST UN VIN TANNIQUE EN GÉNÉRAL ET ASSEZ CHARNU DANS SA STRUCTURE, PUISSANTE,
ROBE SOUTENUE ET VIVE, ARÔMES DE FRUITS ROUGES, MAIS AUSSI QUELQUE FOIS GIBIER OU SOUS BOIS.**

**CONSERVATION : IL EST APTE AU VIEILLISSEMENT : 10 À 12 ANS SELON LES CAVES,
IL S'EXPRIME PARFAITEMENT BIEN AU BOUT DE 2 ANS.**

**ACCOMPAGNEMENT : SERVI ENTRE 17 ET 19°, IL SE MARIE ADMIRABLEMENT AVEC TOUS LES METS :
VIANDES BLANCHES ET ROUGES, MAIS AUSSI AVEC LES GIBIERS ET LES FROMAGES.**