

Bertrand & Vincent MARCHESSEAU

Utopie

Oser... Choisir la culture biologique, minimiser notre impact environnemental,
faire le meilleur vin du Monde ☺

AOP BOURGUEIL ROUGE 2022, FRANCE, 75 CL

CULTURE ET TERROIR

Vignes de 40 ans en moyenne, argile-silex et argile-calcaire.

Parcelles : lieu-dit Les Forêts, l'Alouette, l'Ormeau de Maure.

Culture biologique, labour intégral du sol ou enherbement inter-rangs, limitation des rendements

CEPAGE

100 % Cabernet Franc

DEGUSTATION

Robe grenat.

Nez intense de fruits à noyaux, notes de kirsch.

Gras et charnu à l'attaque, notes de pâtisserie et de quetsche.

Bouche dense et structurée avec une belle longueur en finale.

ACCORDS ET SERVICE

Les viandes rouges grillées, les fromages.

A servir à environ 17°C.

Maturité : entre 2 et 6 ans.

Gencod bouteille : 3760064181127

Gencod carton : 3760064181134

Degré : 13.00 %

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles

Dimensions du carton : 250x180x300 mm

Poids du carton brut : 8 kg

Dimensions bouteille : 297x80 mm

Poids de la bouteille pleine : 1.31 kg

Palettisation : 8 couches de 12 cartons



VINIFICATION

Rendement moyen : 40 à 45 hl/ha

Vendanges manuelles et mécaniques, tri et éraflage.

Macérations pendant 3 semaines à 25°C, micro-bullage, remontages réguliers pendant la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique.

Elevage en barrique pour 30% du vin pendant 8 mois, en cuve inox pour 70% du vin.

RECYCLER, C'EST BIEN, REUTILISER, C'EST MIEUX !

Suppression de la capsule, étiquette en papier recyclé et hydrosoluble, bouchon en liège aggloméré avec un liant végétal.

Bouteilles répondant au cahier des charges de la consigne (pour plus d'informations :

<http://www.boutabout.org/la-consigne/>).

