

DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Notre histoire 2020 – aoc Bourgueil

L'idée de ce vin : Notre histoire suscite l'appétence, alors « A table ! ».
C'est le vin pour accompagner la cuisine de nos grands mères, vous savez cette cuisine traditionnelle relativement simple et surtout... avec du goût... des joues de porc, un boeuf carotte, un rôti de veau mais aussi, un gigot de 7 heures (ou plus!), un carré d'agneau aux herbes, un osso bucco, un tajine d'agneau plutôt sur des épices ou herbes (cumin, coriandre...)...et surtout, une bonne compagnie.

Sols : Sur coteau. Sables à silex lustrés sur argiles (Perruches sableuses). Pierrosité de surface de 25 à 50 %. Roche meuble argilo-siliceuse.

Cépage cabernet franc
Taille guyot à 6 yeux maximum.

Culture de la vigne selon les principes de la biodynamie.

Vendanges manuelles en caisses de 15 kg. Le raisin est ensuite trié sur table. Vendange éraflée.

Vinifications : Aucun produit œnologique utilisé. Cuvaïson 30 jours (cuve en ciment).

Elevage en cuve Ovoïde en ciment pendant 18 mois.
Non filtré.
2gr de So2 avant la mise en bouteille.
Dégazage sous azote.

Mis en bouteille le 30 Mars 2022.

Température de service 16-17°.
A boire dans les 10 ans.

Vin biologique certifié FR-BIO-01 et DEMETER

Détails techniques

Date de plantation : plantation de 1956 à 1990
Rendement : 25 hl/ha
Titre alcool : 13,00 %
Sucre résiduel : 0 gr/l
Ph : 3,40
So2 total : 26 mg/l
Bouchon : Trescases Super Naturel 49/24