

# DOMAINE DE L'OUBLIÉE

## Tenue de soirée 2020 – aoc Bourgueil

**L'idée de ce vin** : La première idée c'est le tête à tête, seul(e) avec le vin, bien calé(e) dans son fauteuil préféré, le coin de cheminée, les nocturnes de Chopin...une relaxation totale ! Sinon et bien sûr A table ! On met le tablier, on fait un petit effort de cuisine... un tournedos Rossini, une côte de veau aux morilles, un canard aux olives, un carré d'agneau aux herbes...et surtout, une bonne compagnie.

**Sols** : Sur mi-pente. Sable argileux sur calcaire (Turonien)

**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 31 jours (cuve en ciment).

**Elevage** en barrique de 500 Litres.

Non filtré.

2gr de So2 avant la mise en bouteille.

Dégazage sous azote.

Mis le 04 septembre 2022. Environ 3000 bouteilles et magnum

Température de service 16-17°.

A boire dans les 15 ans.

Vin biologique certifié FR-BIO-01 et DEMETER

### Détails techniques

**Date de plantation** : plantation de 1998

**Rendement** : 28 hl/ha

**Titre alcool** : 13,50 %

**Sucre résiduel** : 1,16 g/l

**Ph** : 3,44

**So2 total** : 28 mg/l

**Bouchon** : Trescases Super Naturel 49/24