

# Domaine de la Chanteleuserie



**Cépage** : CABERNET FRANC

Le vignoble est travaillé en lutte intégrée, avec travail des sols, limitation de l'utilisation des produits de synthèse dans les vignes et utilisation de produits certifiés bio. La récolte est mécanique avec tri manuel de la vendange au chai avant égrappage.

## AOC BOURGUEIL

### Beauvais

Terroir : coteau argilo-calcaire (tuf) de « Beauvais ». Superficie de 4 hectares.

Age moyen du vignoble : 50 ans.

Vinification : en cuve bois avec cuvaison de 21 jours minimum avec contrôle des températures.

Elevage : cuve inox avec micro-oxygénation.

Dégustation : vin rond, gourmand et charpenté, à boire &/ou à conserver jusqu'à 5 ans.

Service : viandes rouges, gibiers, plats épicés et dessert au chocolat noir. Servir à 16°C.

**2015** : vin fruité & tannique à boire & à conserver jusqu'à 5 ans et plus  
Hachette 2018