

Cuvée Les Juffes

AOC Bourgueil Rouge

Terroir

- Communes de Benais et Bourgueil, 2,5 ha sols argilo-calcaire + 1,5 ha graviers
- Age moyen des vignes : 25 ans.

Cépages

- Cabernet Franc 100%.

Vendange mécanique

- Permet de fractionner la récolte en fonction de la maturité des parcelles.

Vinification

- Cuve inox thermorégulée, durée de fermentation alcoolique entre 14 et 21 jours.
- Macération préfermentaire 48 heures à froid puis environ 18 jours de fermentation alcoolique de 25° à 28°C afin d'extraire et fixer les tannins et arômes.
- Filtration dégrossissante par nos soins

Élevage

- 18 mois d'élevage minimum en cuve et partiellement en barrique puis mise en bouteille par un professionnel.



Dégustation

- Robe rubis foncé. Nez complexe mêlant fruits cuits et épices. Bouche ample et équilibrée soutenue par des tannins d'une belle fraîcheur. Vin de caractère.

Accord Mets & Vins

- Grillades, bœuf bourguignon, viandes blanches, abats, fromages ex : sainte-maure.

Conseils de consommation

- Servir entre 13° et 16°C selon la saison.
- Vin intéressant à boire maintenant mais surtout 2 ans après la mise en bouteille.
- Potentiel de garde : 2 à 10 ans

Estelle et Rodolphe **COGNARD** « Chevrette » 37140 St Nicolas de Bourgueil

Tel : 02 47 97 76 88

E-mail : vins.cognard@orange.fr

www.vins-stnicolas-bourgueil-cognard.fr

@vinscognard

