



BONNIGAL-BODET, VIGNERONS

AMBOISE

MONT LUMA

2015

VITICULTURE

Cépages : Malbec.

Vendanges : vendange manuelle en caisse de 15 kilos.

Mode de culture : travail du sol et effeuillage.

Climat : continental à influence océanique.

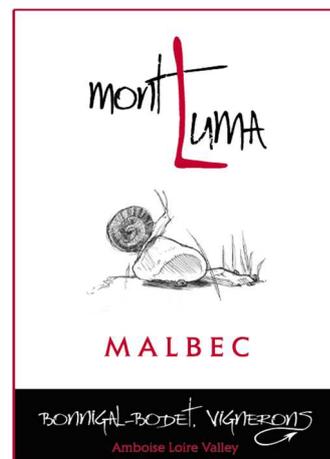
Densité : 6600 pieds par hectare.

Âge des vignes :

Sols : argilo-calcaire sur calcaire turonien.

Rendements : 40 hl/ha.

Taille : gobelet.



VINIFICATION ET ELEVAGE

Fermentation : nous éraflons et utilisons une table de tri. Nous faisons une macération traditionnelle dans des foudres de chêne dans lesquels se déroule naturellement la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes pendant 25 jours.

Elevage : Après le pressurage, nous gardons uniquement les jus de goutte, nous entonnons et laissons la fermentation malo-lactique se dérouler en fût puis nous faisons un élevage sur lies fines pendant 24 mois, nous n'utilisons aucun fût neuf (1/3 de 2 vins, 1/3 de 3 vins, etc.).

Sucres résiduels : < 2g/l.

Acidité totale : 4,1 g/l H₂SO₄.

Ph : 3,45.

Potentiel de garde : plus de 15 ans.

DEGUSTATION

Concentration donnant un bel équilibre avec des tanins fondus et élégants. Belle puissance aromatique avec des fruits noirs.

ACCORDS METS & VINS

Tournedos Rossini, agneau au basilique, canette rôtie avec une sauce à la figue, boudin noir « galabar », etc.



BONNIGAL BODET VIGNERONS

17 rue d'Enfer – 37530 LIMERAY

Tél : 02.47.30.11.02 – email : bonnigalprevote@wanadoo.fr