L'ESSENTIEL 2023 ROUGE

DOMAINE DU BOIS MAYAUD



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cette cuvée issue de nos vignes de bourgueil est tout en douceur et gourmandise grace à sa vignication semi-carbonique qui lui apporte beaucoup de fruits et une belle structure en bouche cette cuvée vous régalera de l'apperitif jusqu'au repas.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif , charcuterie, volaille

Détails

Domaine : Domaine du bois Mayaud
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Soraya et Ludovic Boucher
Theme : Vin frais d'été!

Caractéristiques

Terroir : Bourgueil
Cépage : 100% Cabernet franc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Fermentation semi-carbonique, vinification en levure indigène et sans sulfites
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Belle robe rubis éclatant
Nez : Fruits rouges, fraise tagada
Bouche : Début de bouche très gourmande ,le fruit explose en bouche, beau gras en milieu de bouche
Finale : Belle longueur en bouche avec des beaux tannins structurés
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre Domaine, comme nos vignes idéalement situé sur le coteau de Saint Nicolas de Bourgueil existe depuis 3 générations. Nous vous accueillerons pour partager un moment de convivialité autour de nos cuvées de vins rouges et rosé 7jours/7 sur rendez-vous. Soraya et Ludovic BOUCHER.

