



« Une superbe expression de la spilite, une belle structure, un grand rouge de garde »



CÉPAGE : cabernets franc et sauvignon.

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites caquettes aérées de 15kg.

TERROIR : plusieurs parcelles sur des beaux terroirs de spilites. Vignes d'une quarantaine d'années.

VINIFICATION : macération de quelques jours, pressurage lent, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène, fin de fermentation en cuve.

ÉLEVAGE : en fût pendant 12 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 5 à 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : nez aux notes de fruits mûrs et de zan, structuré par le bois des fûts de chêne. La bouche est ample et généreuse ; équilibrée avec une finale longue.

NOTRE ACCORD : côte de bœuf cuite aux sarments de vignes et ses fines herbes, carré d'agneau.

Réception, audace, typé, caractère

75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu-dit Pierre Bise © 49750 Beaulieu-sur-Layon © France

© [www.closgalerne.com](http://www.closgalerne.com) ©

06 58 50 81 48 © [contact@closgalerne.com](mailto:contact@closgalerne.com)

Jancis Robinson  
17/20