Bourgueil, "Passion", Domaine Taluau Foltzenlogel



Les vignes dont certaines ont 60 ans, se situent sur diverses parcelles avec pas moins de 3 types de sols différents. Sable, silex ou tuffeau ... chacun apporte sa touche personnelle. Des fruits et de la rondeur mais aussi des tanins puissants et élégants. Cela résume toute la richesse de la diversité.

Origine: Les vignes sont plantées sur des coteaux argilo-calcaires exposés sud. Le climat tempéré de la Loire permet une maturation lente, idéale pour le Cabernet Franc.

Encépagement: 100% cabernet franc

Vinification: Avec des vieilles vignes la matière est concentrée alors on vinifie de manière classique en cuve inox, avec contrôle des températures de 27 à 30°C. Elle peut durée entre 15 et 25 jours. Quelques jours après décuvage on soutire et filtre sur du Kieselguhr (silice). Le vin est gardé en cuve durant +/- 10 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation: Une robe noir d'encre aux reflets violets annonce un nez distingué et intense de fruits rouges et noirs. Des tanins mûrs et fondus s'associent à un fruité généreux pour composer une bouche dense, opulente et charnue.

Potentiel de garde: Très variable suivant les goûts 2-3 à 7-8 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: À déguster avec une quiche aux légumes, un poulet rôti ou une salade composée. Parfait aussi avec des plats végétariens ou des fromages frais.

- Poulet à l'estragon
- Poulet Moambe
- ...