MAISON MABILEAU

— Depuis 1985 —

Bourgueil rouge, 2023
Laurent Mabileau

Le Bourgueil rouge Laurent Mabileau, est issu de deux types de sols : l'un siliceux, apportant une saveur prédominante de fruits rouges, l'autre argilo-calcaire, donnant du caractère au vin, et lui permettant de se sublimer avec les années de vieillissement.
C'est sur un sol argilo-calcaire que notre aïeul Maurice Lorieux, vers 1937, plantait sa première parcelle de vigne au lieu-dit « Les Perrières » : ces raisins constituent toujours aujourd'hui, une partie de cette cuvée.
L'harmonie de ces terroirs cultivés en agriculture biologique, suffit à offrir un vin remarquable par sa plénitude mais aussi par sa subtilité et sa finesse pour rafraichir les papilles.

Encépagement

- 4500 pieds / hectare de vieilles vignes
- Cabernet franc 100%

Millésime

2023

Commentaires de dégustation

La robe brillante et lumineuse couleur rubis profond aux reflets violines s'ouvre sur un nez expressif qui associe les odeurs des fruits rouges compotés (fraise, framboise) à une pointe de réglisse. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, de la présence, un bel équilibre, ainsi que des arômes fruités (cerise, mûre) et épicés qui enrobent des tanins bien présents puis persistent dans une finale structurée, étoffée et longue.

Temps de garde

Le temps de garde est de 3 à 5 ans à plat en cave à l'abri de la lumière. Période au cours de laquelle les arômes se développent pour charmer le palais du consommateur.

Service

De 12 à 13°C il accompagnera à merveille les viandes (charcuterie, grillades, volailles, porc, veau, lapin, bœuf...), poissons, fromages, desserts aux fruits rouges.

Maison Mabileau
Tél. 02 47 97 74 75 – Email : chateaumoulinneuf@gmail.com