

Bourgueil rouge, 2020 *Laurent Mabileau*



Le Bourgueil du Domaine Laurent MABILEAU est issu de deux types de terroirs sur une surface parcellaire de 8 hectares. Les vignes exposées sur le plateau sont constituées d'un sol sableux qui génère des vins à la fois friands et aromatiques. Plus haut sur le coteau, la terre est argilo-calcaire et engendre des vins puissants et d'une grande finesse.

L'harmonie de ces terroirs se suffisent pour offrir un vin remarquable par sa plénitude mais aussi sa subtilité et sa finesse pour rafraîchir les papilles.

Les techniques mises en pratiques depuis plusieurs années respectent la pratique d'une agriculture à **Haute Valeur Environnementale**: labour des vignes, enherbement, absence d'insecticide au moyen de pièges dit « à confusion sexuelle », effeuillage, tri de vendange à la vigne et au chai,...

Encepagement

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

Millesime

2020

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