



DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS - LA BUTTE

A.O.C. BOURGUEIL LES CÔTEAUX DU LEVANT



UVAGGIO

100% Cabernet Franc

TERRITORIO

Una parcella in pendenza situata circa 15 km a est del corpo principale del domaine, all'estremità orientale dell'appellation Bourgueil.

SUOLO

Terroir calcareo caratterizzato da roccia madre calcarea coperta da conglomérats di silex (pietra focaia) e argilla.

CLIMA

Esposizione a sud. La posizione in pendenza favorisce un ottimo drenaggio e una maturazione precoce e uniforme delle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Viticoltura biologica certificata. Le viti hanno un'età media superiore ai 50 anni (in alcuni lotti) e i rendimenti sono mantenuti molto bassi (circa 35 hl/ha). Vendemmia manuale con selezione rigorosa. Le uve vengono completamente diraspatte per garantire eleganza e freschezza. La fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni in legno o cemento, senza chaptalisation e con pochissimi interventi. Il vino poi matura per un periodo che va dai 12 ai 18 mesi in barriques di secondo o terzo passaggio. Non viene né filtrato né chiarificato prima dell'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Complesso e raffinato, con aromi dominanti di frutti neri (mora, ciliegia nera) e note floreali e pepate. Spiccano anche sottili sentori minerali legati al silex. Ingresso in bocca soave, ampio e setoso. È un vino che punta sull'eleganza più che sulla potenza, con tannini fini e un'acidità vivace che ne sostiene la beva. Persistente, fresco e "salivante", con un ritorno di note speziate e fruttate.