

Domaine: Domaine Les Terres Blanches

Nom du vin: Les Hautes Bruyères

Millésime: 2021

Appellation: Vin de France

Région géographique: Loire

Type de vin: Rouge

Contenant: L 0.75

Cépage: 100% Cabernet Franc

% Alc/Vol: 14.0

Teneur en soufre: 2g/hl de SO2 à la mise en bouteille

Âge des vignes: Plantée aux environs de 1980

Sols: Argilo-siliceux

Météo annuelle: L'accumulation des gelées d'avril, l'humidité constante au printemps, un été et un début septembre humides et tristes présentaient une petite récolte en quantité et qualité mais la pleine Lune du 21 septembre a amené une grande période sèche et lumineuse inespérée

A la vigne: Vin en bio et biodynamie certifié "Vin méthode Nature" issus des parcelles de "Les Hautes Bruyères" composée d'argiles et de silices sur quelques grès roussard, ferreux et caillouteux

Vinification: La vendange est égrappée et mise en infusion pendant 1 mois et demi. Les jus sont ensuite acheminés par gravité en barriques pour un élevage de 18 mois avec 4 à 5 ouillages. Les barriques sont ensuite soutirées pour remettre le vin en masse. Une clarification se fait naturellement par 2 à 3 soutirages avant la mise en bouteille. Le souhait du vigneron est d'élever en cave pendant 4 à 5 ans la cuvée "Les Hautes Bruyères"

Mon ressenti: Ce vin est doté d'une magnifique concentration de fruits noirs, de cassis et d'épices. Sa structure est puissante et bénéficie d'un grand potentiel de garde (5 à 10 ans). Un grand vin de gastronomie

Accords: C'est LE de vin de gastronomie qui accompagnera une belle pièce de bœuf

Remarques: Vin certifié bio, biodynamique & "Vin Méthode Nature"

LES HAUTES BRUYÈRES



LES TERRES BLANCHES
CÉLINE ET BENOÎT BLET