



www.damienbruneau.fr



DOMAINE CUVÉES AGENDA GALERIE PHOTOS BON DE COMMANDE CONTACT

Cuvée des Clos - Vieilles Vignes de Coteau

Les origines

Issue à 100% du Cabernet Franc notre «Cuvée des Clos» provient de parcelles au sol argilo-calcaire. Situés sur le coteau orienté plein sud les ceps sont âgés de 60 à 90 ans. Ils produisent une vendange certes moins abondante, mais plus riche et concentrée.

A la vigne

Sur une surface de 3 Ha à une densité de 5 000 pieds/Ha, la taille Guyot simple est pratiquée pour atteindre une production moyenne de 16 à 20 000 bouteilles. Nous conduisons le vignoble dans l'objectif d'obtenir la plus belle maturité possible. Pour cela nous soignons les ébourgeonnages et pratiquons l'effeuillage mécanique et manuel. Trois tris de la vendange ont lieu avant l'encuvage des raisins : le 1er à la vigne manuellement, le 2ème intégré sur la machine à vendanger et le 3ème au chai grâce à une table de tri autonome.

A la cave

Après des contrôles de maturité répétés nous décidons de la date de nos vendanges. Une fois celle-ci effectuée mécaniquement les raisins égrappés sont encuvés. Notre système de thermorégulation nous permet une maîtrise de la température de fermentation et de macération. La durée de cuvaison varie de 18 à 30 jours. L'élevage en cuves dure environ 1 an puis nous effectuons la mise en bouteilles.

Dégustation

Les reflets rouges profonds et les arômes de fruits noirs bien mûrs caractérisent parfaitement notre cuvée. En bouche, c'est tout d'abord une belle structure avec des tanins fondus qui vous accueillent pour finir sur des notes épicées.

Conseils pratiques

Notre «Cuvée des Clos» est un vin de bonne garde. Vous l'apprécierez dans sa jeunesse si vous aimez les vins structurés et aussi après 3-5 ans de vieillissement si vous êtes amateurs de vins charnus avec des tanins ronds. Servez-le à 17-18° C pour accompagner les pièces de bœuf, le gibier ou encore les fromages.



Le vigneron

