



www.damienbruneau.fr



DOMAINE CUVÉES AGENDA GALERIE PHOTOS BON DE COMMANDE CONTACT

Cuvée Fût de Chêne

Les origines

Issue à 100% du Cabernet Franc notre «Cuvée Fût de Chêne» 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 plantée à une densité de 5 000 pieds/ha, la taille Guyot simple est pratiquée. 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

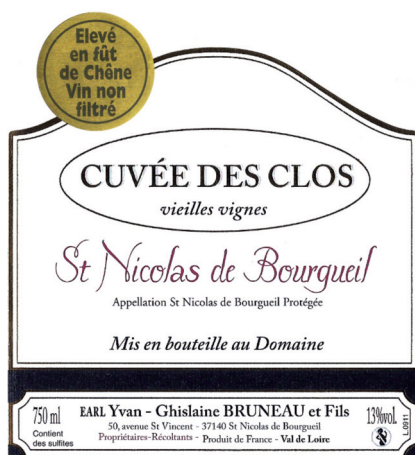
Après des contrôles de maturité répétés nous décidons de la date de nos vendanges. Une fois celle-ci effectuée mécaniquement les raisins égrappés sont encuvés. Notre système de thermorégulation nous permet une maîtrise de la température de fermentation et de macération. La durée de cuvaison varie de 18 à 30 jours. Lorsque nous avons décidé d'élaborer cette nouvelle Cuvée nous voulions créer un vin avec une forte identité. C'est pourquoi nous avons choisi d'élever en barriques neuves les vins les plus riches du domaine. L'élevage dure de 9 à 12 mois, il est suivi par des dégustations régulières. Tout au long de ce processus le vin acquiert un équilibre naturel qui nous permet d'effectuer une mise en bouteilles sans filtration préalable. Les volumes disponibles pour notre «Cuvée Fût de Chêne» sont de 1 500 à 5 000 cols selon la générosité du millésime et la demande grandissante de notre clientèle.

Dégustation

La robe est sombre et brillante. Les arômes de fruits noirs sont relevés par des notes vanillées et grillées. En bouche l'attaque sur les fruits mûrs est suivie de tanins généreux dus au mariage du vin et du bois.

Conseils pratiques

Après 3-4 années de vieillissement notre «Cuvée Fût de Chêne» s'épanouit pleinement. Elle accompagnera avec aisance les viandes rouges, les plats épicés ainsi que les fromages. Servie chambrée à 17-18° C, lors d'un repas gastronomique, elle pourra surprendre agréablement car elle a le fruité d'un Saint Nicolas de Bourgueil relevé sans excès par les tanins du bois.



Le vigneron

