Domaine de la Noiraie – Bourgueil, Loire

Certifié en Agriculture Biologique

Vin rouge pouvant se servir légèrement plus frais (16-18°)

Le premier des Delanoue vignerons à Benais était métayer. Son fils acheta les bâtiments à ses propriétaires, ainsi que les premières vignes, et six générations plus tard, la famille exploite plus de 40 ha en culture biologique

Cépage : 100% Cabernet Franc

Situation géographique : Entre Tours et Saumur, sur les coteaux de la commune de Benais.
Viticulture : vignes de 45, 50 ans en moyenne, rendement moyen de 50hl/ ha

Vinification : Les macérations sont plus longues et varient entre 18 à 22 jours. Fermentations à températures de 30, 32 ° C pour extraire les tannins.

Dégustation : A la dégustation le vin est à l'œil d'un rouge soutenu. Les parfums de fruits rouges et de cassis sont perceptibles et le tout en bouche est doté d'une belle structure et de tanins arrondis

Accords : Volaille, viandes blanches, viandes rouges, viandes en sauce, petit gibier, fromages tendres

Potentiel de Garde : Vin structuré, dit "vin de garde" qui mérite de vieillir 2 à 3 ans minimum.