

# Domaine de la Noiraie – Bourgueil, Loire



Certifié en Agriculture Biologique

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

Le premier des Delanoue vigneron 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.