

# Domaine de la Noiraine – 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 tanins.

**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.