

DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Tenue de soirée 2019 – aoc Bourgueil

The idea of this wine: The first idea is the tête-à-tête, alone with the wine, well wedged in your favorite chair, the fireplace, Chopin's nocturnes ... relaxation total!
Otherwise and of course At the table! We put on the apron, we make a little effort in the kitchen ... a Rossini tournedos, a veal chop with morels, a duck with olives, a rack of lamb with herbs ... and above all, good company.

Soils : On mid-slope. Clayey sand on limestone (Turonien)

Cépage cabernet franc

Taille guyot à 6 yeux maximum.

Cultivation of the vine according to the principles of biodynamics.

Manual harvest in 15 kg crates. The grapes are then sorted on the table. Destemmed harvest.

Vinification: No oenological product used. 31-day vatting (cement tank).

Elevage in 500 Liters barrels.

Non filtré.

2gr de So2 before bottling.

Dégazage sous azote.

Mis le 11 mai 2021. Environ 3000 bouteilles et magnum

Température de service 16-17°.

A boire dans les 15 ans.

Vin biologique certifié FR-BIO-01 et DEMETER

Détails techniques

Date de plantation : plantation de 1998

Rendement : 28 hl/ha

Titre alcool : 13,95 %

Sucre résiduel : 1,16 g/l

Ph : 3,38

So2 total : 22mg/l

Bouchon : Trescases Super Naturel 49/24