

Jacky Blot
Domaine de la Butte
2009
Le Pied de la Butte

Appellation
Bourgueil

Encépagement

100 % Cabernet franc.
Moyenne d'âge des vignes : 25 ans.

Sol

Argile sur coteau calcaire du turonien moyen.
Parcelle indépendante du domaine et partie basse
du domaine.

Conduite de la vigne

Taille guyot simple.
Maîtrise du rendement avant la fleur.
Vignes labourées.

Vendanges

Manuelles.
Vendange triée sur tables au bout des rangs.
Transport de la vendange en caisses.

Rendement

35 hectolitres / hectare.

Vinification

Eraflage, fermentation en cuves béton.
Pas de levurage, pas de chaptalisation.
2 pigeages.
Remontages.
Cuvaision de 2 semaines.
Fermentation malolactique en cuves béton.

Elevage

En cuve inox de 50 hectolitres pendant 6 mois.
Mise en bouteilles en avril 2010.

Impressions

La recherche, sur cette première cuvée, est avant tout
une recherche de gourmandise.

cette première cuvée du domaine est une cuvée de
fruit pour une consommation assez rapide.

Service

La structure du vin demande aujourd'hui une aération
d'une heure ou deux.

A apprécier sur son fruit.

Possibilité de conservation de 3 à 4 ans.

Température de service 15°.

Accords Mets & Vins

Ce vin accompagne parfaitement des plats simples, des
viandes grillées et même tout un repas.