

**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.