



# les boisselards 2020

(SÉLECTION PARCELLAIRE)



## VIGNOBLE

**AOP :** Blaye Côtes de Bordeaux rouge

**Cépage :** 100% Cabernet franc

**Sol :** Argile bleue sur socle calcaire

**Densité de plantation :** 6700 pieds/ha

**Viticulture :** Biologique certifié Ecocert depuis 2013

**Rendement :** 39 hL/Ha



## VINIFICATION

**Table de tri**

**Fermentation naturelle** de 25 jours en cuve béton

**Extraction douce** par petits remontages

**Élevage** 18 mois en Jarres de grès

**Mise en bouteille** en lune descendante



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Température :** 15-16 °C

**Garde :** 4 à 12 ans



## ACCORD METS ET VIN

Vin de gastronomie, canard, plats en sauce, Saint-Nectaire

