

Domaine de la Morandière

VIEILLES VIGNES

L'exploitation du Domaine du Roncée est née dans les années 60 du regroupement du Domaine du Roncée et du Domaine de la Morandière. L'ensemble des installations de vinification est aujourd'hui regroupé à la Morandière. Un nouveau chai a été construit en 2006 autour de deux idées simples : respecter la vendange, respecter notre environnement.

Les vignes de la Morandière sont enherbées, ébourgeonnées, effeuillées et palissées de façon haute pour capter le maximum de soleil et atteindre la maturité optimale.

Les plus Vieilles Vignes sont vinifiées séparément.



Millésime	2011
Terroir	Graviers légèrement argileuses, en terrasses, alluvions anciennes de la Vienne
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	40 ans au minimum
Taille	Guyot simple
Rendements	40 Hl/Ha
Vinification	Tri de la vendange sur souche, respect de l'intégrité des raisins par encuvage gravitaire, macération à froid. Cuvaison douce de 12 à 14 jours maîtrisée pour privilégier l'infusion à l'extraction.
Elevage	Une partie en cuve inox, une partie en barrique de chêne
Alcool	13 %
T° de service	16 - 18°C
Conservation	A boire d'ici 4 ans
Dégustation	Vin généreux d'un rouge grenat sombre et intense, nez puissant de fruits rouges très mûrs où viennent se fondre quelques notes vanillées et épicées, bouche ronde et structurée présageant d'un bel avenir.
Mets-vin	Volailles, viandes blanches, viandes rouges, grillades, gibiers, fromages.

BAUDRY - DUTOIR

Vignerons à Chinon