

BOURGUEIL

« JOUR DE SOIF » 2024

Domaine du Bel Air



Situation : Ce vignoble de Touraine, a pris son essor autour de l'Abbaye de Bourgueil et s'étend aujourd'hui sur une superficie de 1279 hectares, sur 8 communes, intégralement situé sur la rive droite de la Loire. Le Domaine du Bel Air couvre l'un des meilleurs terroirs de l'appellation : Benais. Valeur reconnue, Pierre Gauthier et son fils Rodolphe font partie de cette élite de vignerons, qui aiment offrir des vins patiemment

construits, concentrés, où la vinification devient un art !

Encépagement : Cabernet Franc.

Terroir : Hautes terrasses de sables et de graviers.

Température de Service : 16 °C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2026.

Observations : L'esprit de cette cuvée est le fruit ; macération courte et élevage uniquement en cuve ; mise en bouteille rapide afin d'emprisonner le fruit.

Dès l'œil, nous sommes conquis par une robe rouge brillant et limpide. Le nez est sans équivoque : droiture et fraîcheur le définissent ; des effluves de fruits rouges (framboise, fraise, groseille), de violette, de jeune cuir. Cette cuvée « Jour de Soif » dévoile une texture juteuse, où le fruit rouge offre un relief à la fois frais et juteux. Les tanins sont soyeux, la finale nous fait saliver ; un simple moment de plaisir !

Quelques accords : Travers de porc grillé aux herbes fraîches, Terrine de foie de volailles...

