3

LE DOMAINE DU BOIRON AOC BRULHOIS 2016

Le Domaine du Boiron est un domaine familial de Francis et Philippe CABREL à *Astaffort* .
Le Domaine s'étend sur 9,25 hectares de terroir argilo-calcaire dans le Pays du Brulhois. Certifiés *Vins Biologiques*,

Cépages :

Merlot (45%) - Cabernet Sauvignon (35%) - Tannat (20%)

Élevé en fûts de chêne durant 18 mois

Vendangé à la main avec un rendement de 30hl/ha

Terroir argilo-calcaire

Garde :

Environ 8 à 9 ans.

Température de service :

16 à 18°

Accord vin/mets :

Viandes rouges, fromages, rôtis

Vinification :

Les traitements de prévention sont réalisés exclusivement avec des produits respectant la nature du sol et ses propriétés minérales. Le domaine est conduit en agriculture biologique. Aucun pesticide ni désherbant n'est utilisé et la plupart des travaux sont réalisés à la main. . Les grappes sont récoltées manuellement à maturité optimale et font l'objet d'un tri minutieux.À maturité, les grappes seront coupées, triées puis posées dans une des caissettes réparties le long des rangs. Avant qu'elles soient déversées dans l'égrappoir, les grappes subissent un second *triage manuel*. Une fois mise dans des cuves en béton, la vendange sera maintenue 5-6 jours à 16° afin de favoriser l'*expression aromatique* du raisin. De petits pigeages seront pratiqués durant cette période.

Dégustation

L'assemblage, après un élevage de 13 mois en barriques de trois vins, du Merlot, Cabernet Sauvignon et du Tannat lui confère complexité, équilibre et finesse aromatique. Le merlot prédominant amène de la rondeur et des tannins souples au vin. Le Cabernet sauvignon révèle au contact du chêne des arômes surprenants. Le tannat apporte de la structure à ce vin grâce à des tannins soyeux.