

# Domaine du OCHOUARD



## « Le côteau »

Bourgueil – rouge 2020



Région : Loire  
Appellation : Bourgueil  
Cuvée : Le côteau  
Couleur : Rouge  
Millésime : 2020  
Cépages : Cabernet franc (100%)  
Alcool : 13%  
Contenance : 75 cl  
SO2 Total : 15mg/l

Superficie : 1ha00ares  
Terroir : argilo-calcaire  
Age moyen de la vigne : 50 ans  
Taille : guyot  
Rendement : 40 hl/ha  
Production 4800 bouteilles

## **ELABORATION**

Vendange mécanique , tri manuel de la vendange avant encuvage , fermentation traditionnelle sans levurage en cuve thermo-régulée .  
Élevage en cuve en ciment , filtration légère , bouchon traditionnel en liège .

## **DEGUSTATION**

**Œil** : Rubis profond et intense

**Nez** : Frais , note de fruit des bois

**Bouche** : Élegante , jolie gras , charnue , légèrement épicée .

**GARDE** : A consommer jusqu'en 2026 .

**ACCORDS METS VINS** : Tous au long du repas sur des viandes rouges grillées, rôti de bœuf, poissons en sauce, et fromage .