

# Domaine de la Butte Bourgueil "Le Haut de la Butte" rouge 2023



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Blot (TAILLE AUX LOUPS)

Millésime: 2023

Appellation: Bourgueil

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: cabernet franc

**Description brève du produit :**

Nous avons mis le temps, mais voici enfin en 2026 un bourgueil de Jean-Philippe Blot chez Vignerons d'Exception ! C'est cette cuvée et ce millésime 2023 qui nous ont fait craquer...

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA BUTTE**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine de la Butte Bourgueil "Le Haut de la Butte" rouge 2023**

**Fiche Technique rédigée par le domaine**

**Cépage : 100 % Cabernet Franc.**

---

**Age des vignes:** environ 35 ans.

**Sol :** Roche mère calcaire du Turonien supérieur, couverte de conglomérats de silex datant du Paléocène, cimentée par la silice à l'Eocène. Parcelle de 6 hectares dominant le Domaine. Ce type de sol pourrait constituer un troisième style de Bourgueil. Pente plein sud.

**Conduite de la vigne :** Taille guyot simple. Maîtrise du rendement avant la fleur. Vignes labourées. Culture biologique, certification Ecocert.

**Vendanges :** Manuelles, tris sur table au bout des rangs dans la vigne. Transport de la vendange en caisses plates. Eraflage, puis deuxième tri avant vinification.

**Rendement :** Environ 25 hectolitres par hectare.

**Vinification :** Fermentation en cuves bois en majorité et complément en cuves béton. Pas de levurage, pas de chaptalisation. remontage quotidien.

**Élevage :** 12 mois d'élevage :20% barriques neuves, 20% un an, 20% deux ans, 20% trois ans, 20 % 4 ans..

**Service :** température de service de 15 à 16 degrés.

**Accord mets et vins :** La chair est soyeuse. A apprécier sur son fruit. Apogée d'ici 5 à 6 ans. Conservation 10 ans et plus. Idéal sur des viandes goûteuses et supportera parfaitement les petits gibiers mais il peut accompagner la viande blanche et même un poisson.