



Grands Vins de Bourgueil

Domaine des Raguenières

Georges et Perrine Delachaux
Propriétaire – Récoltant

FICHE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

<u>APPELLATION:</u>	BOURGUEIL
<u>COULEURS:</u>	ROUGE ET ROSE
<u>SUPERFICIE:</u>	22Ha
<u>TERROIR:</u>	ARGILO-CALCAIRE, ARGILO-SILICIEUX, GRAVIER.
<u>SITUATION:</u>	Sur Trois Communes: BENAIS, RESTIGNE, INGRANDE DE TOURAINE.
<u>AGE MOYEN DES VIGNES:</u>	60 ANS
<u>CEPAGE:</u>	Cabernet Franc.
<u>VINIFICATION:</u>	Traditionnelle, Contrôle de Température et thermorégulation
<u>ELEVAGE:</u>	En cuve et En fûts de chêne dans nos caves en Tuffeau
<u>MISE en BOUTEILLE et CONDITIONNEMENT:</u>	Par nos soins à la propriété.

En septembre 2012, le Domaine des Raguenières a été racheté par Georges et Perrine Delachaux, en septembre 2013 c'est leur fille Philippine Delachaux qui arrive sur le domaine pour reprendre l'activité.

Eric Roi, l'ancien gérant, reste en place comme maître de Chai, il transmet ainsi tout son savoir-faire.

La maison de maître datant de la fin du XIX^{ème} Siècle trône autour d'un vignoble de 22Ha.





Grands Vins de Bourgueil

Domaine des Raguenières

Georges et Perrine Delachaux

Propriétaire – Récoltant

FICHE TECHNIQUE

BOURGUEIL 2013 « Les Haies »

<u>COULEURS:</u>	Rouge rubis
<u>AROME :</u>	fruits rouge bien mûres
<u>TERROIR:</u>	Argilo-calcaire
<u>SITUATION:</u>	Restigné.
<u>SUPERFICIE Parcelle :</u>	1,40Ha
<u>AGE MOYEN Parcelle:</u>	60ans
<u>CEPAGE:</u>	Cabernet Franc
<u>ELEVAGE:</u>	9 mois en Fût de trois vins, dans nos caves en roc (dit Tuffeau).

DEGUSTATION ET CONSERVATION : nez floral, violette, vin puissant de garde, puissant en bouche, très légèrement boisé.

Idéal pour accompagner la viande rouge, le gibier, mais aussi les fromages de type fromage de chèvre (Sainte-Mure de Touraine).