

Fiche Technique

Château de Minière



Bourgueil "Equilibre"



Le Château de Minière s'est construit progressivement depuis le XV^e siècle, passant de ferme à manoir puis à château. Il a toujours été marqué par une forte présence féminine, avec des propriétaires femmes depuis plus de 200 ans. Chaque « Dame de Minière » a contribué à façonner ce lieu unique. Le domaine mêle harmonieusement nature, savoir-faire et personnalités. Aujourd'hui, Kathleen perpétue cette tradition en tant que vigneronne et Master of Wine. Elle considère le vin comme un produit de partage, porteur d'histoires et d'identité. Son travail est étroitement lié à la Loire et à ses cépages emblématiques, comme le cabernet franc et le chenin blanc.



Jeunes vignes de 30-40 ans sur un sol ligérien (sable + sablo-argileux). Parcelles enherbées un rang sur deux. Engrais vert pour favoriser la vie du sol et lutter contre l'érosion. Récolte manuelle. Remplissage en vendange entière du pressoir par gravité. Macération pré fermentaire à froid (6-7 °C) pendant 3-4 jours. Elevage 6-9 mois en cuve inox. Mise en bouteilles l'été après la vendange. Elevage en bouteille 14-18 mois avant mise en vente.



100 % Cabernet Franc

Robe : Rouge rubis aux reflets grenat.



Nez : Le nez est une explosion de fruits rouges frais.

Dégustation : La bouche ronde et pleine aux accents de fruits rouges soutient la structure très légèrement tannique.

Idéal avec un plateau de charcuterie, des plats exotiques ou une viande grillée.



Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Château de Minière



Bourgueil "Structure" Vieilles Vignes



Le Château de Minière s'est construit progressivement depuis le XVe siècle, passant de ferme à manoir puis à château. Il a toujours été marqué par une forte présence féminine, avec des propriétaires femmes depuis plus de 200 ans. Chaque « Dame de Minière » a contribué à façonner ce lieu unique. Le domaine mêle harmonieusement nature, savoir-faire et personnalités. Aujourd'hui, Kathleen perpétue cette tradition en tant que vigneronne et Master of Wine. Elle considère le vin comme un produit de partage, porteur d'histoires et d'identité. Son travail est étroitement lié à la Loire et à ses cépages emblématiques, comme le cabernet franc et le chenin blanc.



Vignes de 40-60 ans sur les sols calcaires et argilo-sableux des coteaux de Bourgueil. Parcelles enherbées un rang sur deux. Engrais vert pour favoriser la vie du sol et lutter contre l'érosion. Récolte manuelle. Encuvage en baies entières. Macération de 3 semaines. Elevage 12 mois : 50% en cuve bois tronconique, 40% en cuve inox et 10% en barrique de 400L puis assemblage en cuve inox pendant 6 mois. Mise en bouteilles 18 mois après la vendange. Elevage en bouteille 3 ans avant mise en vente.



100 % Cabernet Franc

Robe : Rouge profond.



Nez : Le nez est intense, sur les fruits rouges et les fruits noirs, accompagné d'un léger parfum vanillé.

Dégustation : La bouche est ample et longue, légèrement tanique. La finale est longue avec des notes d'épices et de fruits noirs.



Idéal avec un joli filet de bœuf et pommes grenailles, du gibiers ou des terrines...

Potentiel de garde : environ 15 ans.

