

A.O.P	:	BOURGUEIL	
Lieu-dit	:	« Les Marquises »	
Millésime	:	2014	
Superficie	:	1,5 hectare	
Commune	:	BENAIS	
Situation	:	Sur la côte	
Orientation	:	Sud	
Altitude	:	80 mètres	
Climat	:	Un printemps très doux favorisât un départ précoce de la végétation, puis de bonnes conditions climatiques début juin ont permis une floraison homogène. Un été maussade laissât place à un mois de septembre radieux qui nous a donné des raisins à pleine maturité	
Sols	:	Argilo-calcaires.	
Cépage	:	100 % carbernet franc avec comme porte greffe 3309 et 101/14 Age moyen 55 ans avec densité 5000 pieds/hectare.	
Rendement	:	35 hecto/hectare	
Degré Alcoolique	:	12°5 Sans chaptalisation.	
Vendanges	:	Manuelles et mécaniques Faites le 10 octobre.	
Vinification	:	Vendanges 100 % égrappées sans foulage. Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26° - 28°. Cuvaion de 15 jours Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée au 05 décembre.	
Elevage	:	Filtration légère sur diatomées, puis élevage de plusieurs mois en fûts (1/2 muids de 600 litres). Mis en bouteille 2 ans après la récolte.	
Potentiel de garde	:	Pouvant aller jusqu'à 20 ans sans problème.	