

Château Sirac - Cuvée Cantegrit

Vincent BOUSSEAU

Le pays où tu aimerais vivre ?
L'Afrique du Sud

Ce que tu aimes dans le vin ?
La diversité qu'il peut offrir

Quelle est ta devise ?
Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

Dans ma famille, la production de vin est une vocation depuis les années 1920 ! C'est mon arrière-grand-père, Marcel Bodet, qui initie l'activité viticole à cette époque. J'ai rejoint l'exploitation familiale en 2014, après que mes parents, Marc et Agnès, ont mené une restructuration du vignoble et des équipements de vinification. Je représente aujourd'hui la quatrième génération de vignerons du Château Sirac, situé à Saint-Laurent-d'Arce sur le terroir de l'appellation Côtes de Bourg.



Château Sirac - Cuvée Cantegrit

CÔTES DE BOURG

Village : Prignac-et-Marcamps, Saint-Laurent d'Arce

Terroir : Sols argilo-calcaires, sous-sols de calcaire à astéries – Exposition Nord-Sud et Est-Ouest - 20 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre/début octobre. Vinification en cuves inox thermo-régulées. Macération longue avec apport en oxygène. Elevage en cuve inox pendant 9 mois.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Malbec

Commentaires de dégustation : La robe est profonde, intense. Le nez s'ouvre sur un fruit croquant. La bouche, à l'attaque franche, se poursuit sur des notes d'herbes fraiches, de fruit rouge acidulé. Un boisé torréfié vient percer pour se prolonger sur la finale.

Accords mets et vins : Carré d'agneau rôti

