

AOP ST Nicolas de Bourgueil Bio

Saint Nicolas de Bourgueil

INFORMATION

Appellation : Saint Nicolas de Bourgueil AOP

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 12.5%

Certification : Vin Biologique

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles, levures naturellement présentes dans le raisin. AUCUN INTRANT n'est ajouté à la vinification pour préserver l'expression du terroir. Un décuvage précoce pour une belle infusion des raisins pendant une quinzaine de jours. Cela permet de préserver un vin avec un aromatique frais et fruité. Élevage 9 mois en cuve Inox.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire, commune de St Nicolas de BGL

Surface :

Type de sol : Sables + argiles

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Une jolie robe rouge rubis.

Nez : Au nez, on retrouve une belle fraîcheur à l'attaque et un joli fruit, un nez ouvert et révélateur d'un joli Cabernet Franc.

Bouche : À l'attaque, une bouche souple, avec de jolis tanins souples et "polis", une jolie décoction de fruits rouges. Une cuvée toute en fraîcheur et en gourmandise emblématique des vins de St Nicolas.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins : Un compagnon de vos apéritifs, ou sur des plats types volailles, viandes grillées/rôties, fromages à pâtes molles ou dures, et même sur des poissons.

Garde : À consommer dès maintenant, garde jusqu'à 3 années