

Le Vau Jaumier

Saint Nicolas de Bourgueil

INFORMATION

Appellation : AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 14% Vol.

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont triés avant l'encuvage. Les macérations pré-fermentaires à froid durent environ deux jours en cuve inox. Les fermentations alcooliques durent environ une semaine. S'ensuit un cuvaison de 15 jours. L'élevage en cuve inox dure entre 6 et 12 mois. Les bouteilles sont stockées dans un chai climatisé toute l'année.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 37.5 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles ou 12 demies



TERROIR

Région Viticole : Saint Nicolas de Bourgueil

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Rouge rubis.

Nez : Fruits rouges mûrs, épices.

Bouche : Structure équilibrée, tanins soyeux et fraîcheur en fin de bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 13°C et 15°C

Accords mets et vins : Viandes blanches et rouges rôties, grillades, fromages.

Garde :