



Bourgueil Philippe de Valois

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France



SITUATION

Situé sur la rive nord de la Loire, le vignoble de Bourgueil s'étend sur près de 1300 ha.

TERROIR

Il bénéficie d'une exposition abritée et d'un micro climat particulièrement doux. Le terroir de la cuvée Philippe de Valois se caractérise par des sols superficiels de sables et gravières, permettant au cépage Cabernet franc, d'exprimer tout son potentiel aromatique fruité.

VINIFICATION

Eraflage. Vinification en cuve thermo-régulées (24°C) et macération courte permettant de conserver la souplesse des tanins et le fruité du raisin.

ÉLEVAGE

Elevage pendant 5 mois avant mise en bouteille au printemps.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais (14-16°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe rubis soutenue.

AU NEZ

Au nez des arômes de fruits rouges, de violette et des notes d'épices.

EN BOUCHE

Rond et fruité, ce vin présente un bel équilibre avec des tanins fins.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les charcuteries (pâté de campagne, saucisson sec), les salades (magrets, gésiers), les viandes blanches rôties (poulet grillé à l'estragon), les grillades, le hachis Parmentier et les fromages à pâte molle (St Nectaire, Curé nantais).

