

Bourgueil Saint-Martin



SITUATION : Les parcelles de la cuvée Saint Martin sont situées sur la rive nord de la Loire, où le microclimat est idéal et les vignes à l'abri du soleil.

TERROIR : Le terroir présente des sols sableux et de graviers exprimant le potentiel aromatique et les tanins souples de ce Cabernet franc.

VINIFICATION : Sélection des parcelles en fonction de la dégustation des baies. Les raisins sont cueillis à maturité optimale et sur un profil aromatique fruité. Vinification en cuves thermorégulées (24°C) et macération courte pour conserver la finesse des tanins et le fruité des raisins.

ÉLEVAGE : Vieilli pendant 5 mois avant d'être mis en bouteille au printemps.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : À déguster légèrement frais (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin rouge accompagnera parfaitement les charcuteries fines, les salades, les viandes blanches rôties (poulet grillé à l'estragon) et les fromages à pâte molle.



Couleur rubis profond.



Le nez présente des arômes de fruits mûrs (prune, cassis, mûre) et de violette, accentués par des notes d'épices (poivre noir).



La bouche est corsée avec des tanins souples, le vin est bien équilibré entre fraîcheur et rondeur. Finale persistante de fruits cuits.

www.lesvignoblesedonis.com