

SAINT-MARTIN



Bourgueil Saint-Martin

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Les vins de ce domaine sont fortement influencés par les méthodes de production traditionnelles et sont les ambassadeurs de leurs appellations.

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

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

ASPECT VISUEL

Couleur rubis profond.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

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.

