



Saint Nicolas de Bourgueil Rouge Saint Martin

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Cette cuvée est la célébration de la gourmandise au travers de sa profusion de fruits frais, et de la légèreté représentée par la finesse du grain et la souplesse de ses tanins.

SITUATION

Situé sur la rive nord de la Loire, le vignoble de Bourgueil s'étend sur près de 1300 ha. Il bénéficie d'une exposition abritée et d'un micro climat particulièrement doux.

TERROIR

Le terroir de la cuvée « Saint Martin » se caractérise par des sols superficiels sableux, à réchauffement rapide, 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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi frais (14-16°C).

DÉGUSTATION

Belle robe rubis soutenue : Au nez des arômes de fruits rouges, de violette et des notes d'épices. Rond et fruité, ce vin présente un bel équilibre avec des tanins fins.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin 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).

