

Dupin

Saint Nicolas de Bourgueil Marie Dupin

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



PRÉSENTATION

Cette cuvée célèbre Marie Dupin, jeune paysanne angevine, qui charma Ronsard et fut sa muse.

TERROIR

Il bénéficie d'une exposition abritée et d'un micro climat particulièrement doux.

Le terroir de la cuvée « Marie Dupin » 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 cuves thermorégulées (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%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais (14-16°C)

ASPECT VISUEL

Jolie robe rubis profond aux reflets violets.

AU NEZ

Le nez se montre fin et délicat, dévoilant spontanément des notes gourmandes de cerise, de prune et de violette. Il s'enrichit rapidement de notes de poivron rouge et de fines notes d'épices douces.

EN BOUCHE

Attaque ronde et souple. Son fruité intense souligne l'équilibre général. La texture est fine, encadrée par de jolis tanins traduisant une belle maturité de vendange. La palette aromatique perdure en final à travers les fruits rouges frais.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les charcuteries (rillettes, andouillette), les salades (chèvre chaud, magret), les viandes blanches et rouges (paupiette de dinde, filet mignon de veau) et les fromages à pâte molle (Coulommiers, brique de pays).



S^t NICOLAS de BOURGUEIL

APPELLATION S^t NICOLAS DE BOURGUEIL CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille par la Cave des Vins de Bourgueil

