

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Maître Chai



VINIFICATION : Vinification séparée et adaptée sur chaque profil exacerbant les qualités organoleptiques des raisins : macération pré-fermentaire à froid et extraction limitée sur le profil fruit frais apportant intensité aromatique ; macération de durée moyenne sur le profil fruit mûr apportant couleur soutenue et tanins fondus.

Assemblage subtil des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (12-14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Accordez ce vin avec tous vos plats salés de l'entrée au fromage. Recette conseil : rôti de porc aux pruneaux ou poulet fermier sauce forestière.



Au nez, l'intensité du fruit se manifeste par des arômes gourmands de fruits rouges frais (framboise et fraise écrasée) et de fruits noirs (cassis). Une nuance de fougère.



En bouche, vous apprécierez ce vin fin et élégant, tout en souplesse. Finale chaleureuse persistante sur des notes fruitées.



www.lesvignoblesedonis.com