

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC

*La Mineraie***S**ituation Géographique
*Wine-growing area***T**ypologie du Sol
*Geological characteristic***C**épage
*Grape variety***C**ouleur et degré
alcoolique
*Colour and alcohol content***M**éthode de Vinification
*Vinification process***C**aractéristiques
Techniques
*Technical parameters***N**otes de Dégustation
Tasting notes

La commune de Saint-Nicolas de Bourgueil possède sa propre appellation, sur la rive droite de la Loire.

The city of Saint Nicolas de Bourgueil owns its own appellation, on the right side of the Loire river.

Sols sablo-graveleux des terrasses de Loire. Les coteaux sont composés de tuffeau, surmontés d'une couche sableuse.

Sandy ground from the terraces of the Loire. The slopes are made with Tuffeau and covering by sand.

100% Cabernet franc (dit Breton).

100% Cabernet France also named "Breton".

Robe rouge grenat, brillante - 12,5% Vol.

Garnet-red and bright. Alc. : 12,5% Vol.

Récolte issue de vieilles vignes, vendangées à la main, à pleine maturité. Vinification en cuves thermorégulées, cuvaison longue de 15 à 18 jours avec remontage classique. Elevage en cuves béton.

Hand-picked harvest; grapes from old vines. Vinification made in thermo-regulated tanks; 15 to 18 days of fermentation with classical pumping-over. Ageing in concrete tanks.

Acidité : 3,5 g/l SO2 libre : 30 mg/l -
(données analytiques indicatives).

acidity: 3.5 g/l; free SO2: 30 mg/l. (indicative measures)

Vin d'intensité surprenante et de belle qualité, aux arômes développés de fruits rouges très mûrs (cassis...). L'attaque est somptueuse, la bouche est structurée et les tanins présents lui confèrent une puissance généreuse et de grande noblesse. Du potentiel et de garde. Servir jeune à 14°C - plus âgé à 16°C.

Wine with an amazing and nice intensity, with mainly aromas of ripe red fruits (blackcurrant...). The attack is beautiful, the mouth complex and structured with tannins. It is a wine with a generous strength and very elegant. Potential for ageing. Young must be drunk at 14°C and aged at 16° C.

