



St Nicolas de Bourgueil

La Cuvée Agnès Sorel est une sélection des meilleures raisins, par dégustation pendant la maturation, dans les jours qui précèdent la récolte.

Une vinification longue permet d'obtenir un vin charnu, concentré, qui demandent quelques années avant de s'exprimer pleinement.

Un passage en carafe avant le service à une température de 16 à 17 °C valorisera encore plus l'expression de cette cuvée.

Vos notes de dégustation:

Agnès Sorel 2014

Cuvée:

Agnès Sorel

Couleur:

Rouge

Cépage:

Cabernet franc (100%)

Sol:

Graviers de plateau

Récolte:

12 au 15 octobre 2014

Rendement:

38 hl / ha

Vinification:

Egrappage total. Macération de 6 semaines environ avec remontages journaliers

Degré alcoolique:

12.5% Vol.

Elevage:

Cuves inox

Présentation:

Bouteille «Sommelière». Capsule étain emboutie bleu nuit à liseré Or



Chinen et St Nicolas de Bourgueil

