

St Nicolas de Bourgueil

C'est sur la terrasse de graviers profonds située à l'est de St Nicolas de Bourgueil qu'est récoltée la cuvée «les Mauguerets-la Contrie».

La particularité de ce terroir de se réchauffer très rapidement au printemps permet une maturité précoce, pour un vin équilibré, riche et fruité.

Nous conseillons de servir ce vin à une température de 16 à 17 °C, avec une côte de boeuf grillée, une viande en sauce ou un fromage de chèvre affiné.

Vos notes de dégustation:



Cuvée:

Les Mauguerets - la Contrie

Couleur:

Rouge

Cépage:

Cabernet franc (100%)

Sol:

Graviers de plateau

Récolte:

12 au 15 octobre 2014

Rendement:

35 hl / ha

Vinification:

Egrappage total. Macération de 6 semaines environ avec remontages journaliers

Degré alcoolique:

12,00% Vol.

Elevage:

Cuves inox

Présentation:

Bouteille «bourgogne tradition». Capsule aluminium emboutie rouge



Chinon et St Nicolas de Bourgueil

