

DONATIEN  BAHUAUD

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Les Terroirs Bio *Rouge - 2018*

Ample et puissant

« BIO SUR UN TERROIR DE SABLE »

Nous avons méticuleusement sélectionné des parcelles situées sur un terroir sablo graveleux typique de l'Appellation. Elles sont conduites en culture biologique depuis le millésime 2013 et produisent un Saint Nicolas de Bourgueil ample et puissant. Un élevage précis, long et lent permet de révéler toute la richesse de ce vin.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : Cabernet Franc

Sols / Terroirs : sablo graveleux qui procure au vin ses arômes de fruits rouges et sa belle souplesse.

Type de vinification et particularités : Les raisins sont récoltés à maturité, ce qui confère au vin un fruité franc. Le chai en pierre tuffeau conserve une température constante tout au long de l'année, permettant une vinification et un élevage dans des conditions optimales.

Temps d'élevage : 6 mois minimum

VIGNOBLE

Les parcelles se situent à l'ouest de la Touraine, aux frontières de l'Anjou, sur la rive droite de la Loire. En culture raisonnée depuis les années 2000, la conversion en culture biologique a été commencée en 2013.

LA DÉGUSTATION

ROBE

Couleur violine assez claire

NEZ

Belle intensité sur des arômes de petits fruits rouges et de baies.

BOUCHE

Souple au fruité franc (fruits rouges).
Ample et puissant avec une belle rondeur. Tanins soyeux.

DU VERRE À L'ASSIETTE

Idéal avec du poisson, de la viande grillée ou rôtie ou avec un dessert aux fruits rouges.

Température de service :
De 14 à 16 degrés

Temps de garde :
8 ans

