Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

DOMAINE



DESCRIPTION

C'est au cœur du Val de Loire que se situe le vignoble de Saint Nicolas de Bourgueil, au sein du parc naturel régional Anjou Touraine. L'appellation couvre une superficie de 950 hectares sur une terrasse graveleuse et des coteaux argilo-calcaires.
La cuvée « Domaine » est produite à partir des différentes parcelles de graviers de la propriété, elle est la plus diffusée et fait la réputation de la maison.
Cépage : Cabernet franc, vignes de 35 ans

VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.
Depuis 2012, Certification Bio Ecocert

VENDANGES

Elles sont manuelles puis le raisin est trié grain par grain à maturité optimale.

VINIFICATION

Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves bois. Pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 10 à 12 jours afin de parfaire l'extraction. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique se réalise toujours en cuve bois. La fermentation alcoolique débute naturellement.

ELEVAGE

Elevage en foudre de bois pendant l'hiver. Une légère filtration précède la mise en bouteilles.

CARACTERES

Les expressions du terroir de Saint Nicolas de Bourgueil se manifestent dans leur splendeur : fruits rouges, arômes floraux, tendresse des tanins, longueur en bouche, tout est réuni pour flatter les palais les plus délicats.

Volume : 12.5 %
Temps de garde : 5 à 10 ans

Consommation : 16-18 °C
Contient des sulfites