Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Les Mauguerets



DESCRIPTION

C'est au sein de l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil, et plus précisément sur la terrasse graveleuse, que se situe « Les Mauguerets » (qui signifie mauvais guérets, mauvaise terre, peu profonde, difficile à travailler).
Ce terroir précoce de trois hectares de vieilles vignes, est planté en cabernet franc et donne de par la pauvreté de son sol de petits rendements.
Cépage : Cabernet franc

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

Terroir précoce, la cuvée « Les Mauguerets » est souvent vendangée la première.
Pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 15 à 20 jours afin de parfaire l'extraction. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique se réalise toujours en cuve bois.

ELEVAGE

Elevage en foudre de bois pendant un an. La mise en bouteille est effectuée au mois d'Octobre.

CARACTERES

Très beau Saint Nicolas de Bourgueil, brillant intense avec des notes de fruits mûrs : l'attaque en bouche se développe sur une structure tannique, veloutée et soyeuse, avec une finale riche et concentrée.

SUGGESTIONS

Accordez ce vin avec des plats de viandes blanches en sauce ou bien avec du magret de canard sans oublier les fromages de chèvre.

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

Consommation : 14-16 °C
Contient des sulfites