

éxilé

Rouge

Saint Nicolas de Bourgueil 2015

Appellation : Saint Nicolas de Bourgueil

Cépage : 100% Cabernet Franc

Sols : Sableux-calcaires

Vignes : Agées de 30 ans.

Vendanges : Manuelles, en caisse, et en un seul passage,
Trié sur pied.
Rendement, environ 30 hectolitres/hectares

Vinifications : Macération carboniques 2 semaines sans aucun mouillage du chapeau
Assemblage des jus de goutte et presse pour la vinification et élevage en cuve.
Mise en bouteille en mars 2016.

Caractéristiques :

Vin rouge sans aucune filtration ni soufre.
Potentiel de garde : 1 à 2 ans

Accords mets et vins :

Pot-au-feu
Charcuterie
Plats sucré-salé.