



Complices de Loire

# LES PETITES TERRASSES

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CÉPAGE**  
CABERNET FRANC



**GARDE**  
4 ANS



**TERROIR**

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS ARGILOSABLEUX. LES TERROIRS, QUI SONT TYPIQUES DE L'APPELLATION, PERMETTENT DE PRODUIRE DES VINS ROUNDS, LÉGER, FINS ET FRUITÉ. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



**VINIFICATION**

LES RAISINS SONT RÉCOLTÉS À MATURITÉ OPTIMALE, ILS SONT ÉGRAPPÉS ET TRIÉS. APRÈS QUELQUES JOURS DE MACÉRATION, LA FERMENTATION ALCOOLIQUE DÉMARRE NATURELLEMENT. APRÈS UN MINIMUM DE 12 JOURS DE CUIVISON, LES RAISINS SONT PRESSÉS AVEC UN PRESSEUR PNEUMATIQUE. APRÈS, C'EST AU TOUR DE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE, LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 10 MOIS MINIMUM AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



**DÉGUSTATION**

UNE ROBE ROUGE VIF, UN NEZ DE FRUITS ROUGES ASSOCIÉS À UNE BOUCHE GÉNÉREUSE, ANNONCENT UNE FINALE ÉPICÉE PERSISTANTE.



**ACCORDS METS ET VIN**

CE VIN PEUT ÊTRE APPRÉCIÉ COMME APÉRITIF AVEC DU PÂTÉ, DU CAMEMBERT, OU ENCORE AVEC UNE ENTRÉE À BASE DE LÉGUMES. CE VIN FACILE À BOIRE. IL S'ACCORDERA BIEN AVEC LA PIZZA ET LE "CROQUE MONSIEUR".

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° - 12°**



WINEENTHUSIAST

