

LES CANONNIÈRES

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CABERNET FRANC



GARDE
4 ANS



TERROIR

LES VIGNES BÉNÉFICIENT D'UNE BELLE EXPOSITION. LE TERROIR DE SABLE ET DE GRAVIER EST TRÈS DRAINANT. LA VIGNE Y TROUVE SON ÉQUILIBRE. IL EN RÉSULTE UN CABERNET FRANC FESTIF ET SOUPLE POUR CES VIGNES DE 25 ANS.



VINIFICATION

LA VINIFICATION SE DÉROULE DE MANIÈRE TRADITIONNELLE EN CUVE INOX. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ DURANT 8 MOIS MINIMUM EN CUVE INOX AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

AU NEZ, L'INTENSITÉ DU FRUIT SE MANIFESTE PAR DES ARÔMES GOURMANDS DE FRUITS ROUGES FRAIS (FRAMBOISE ET FRAISE ÉCRASÉE) AVEC UNE TOUCHE D'ÉPICES. EN BOUCHE, VOUS APPRÉCIEZ CE VIN FIN ET ÉLÉGANT, TOUT EN SOUPLESSE. FINALE CHALEUREUSE PERSISTANTE SUR DES NOTES FRUITÉES.



ACCORDS METS ET VINS

C'EST UN VIN TRÈS POLYVALENT : AVEC SA STRUCTURE LÉGÈRE, IL PEUT ÊTRE SERVI LÉGÈREMENT FRAIS À L'APÉRITIF, IL PEUT AUSSI ÊTRE APPRÉCIÉ AVEC LE GIBIER, LES ROGNONS DE BŒUF À LA SAUCE MADÈRE, LA VIANDE GRILLÉE. IL VOUS SURPRENDRA SI VOUS L'ACCOMPAGNEZ AVEC DU CHOCOLAT NOIR.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

