



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 ARGILO-SABLEUX. LES TERROIRS, QUI SONT TYPIQUES DE L'APPELLATION, PERMETTENT DE PRODUIRE DES VINS RONDS, LÉGERS, FINS ET FRUITÉS. 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 CUVASON, 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 S'ACCORDERA PARFAITEMENT AVEC DES PLATS ENTRE AMIS.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10° - 12°



WINEENTHUSIAST

