Saint Nicolas de Bourgueil 'La Croisée '2021 domaine de la Cotelleraie Gérald VALLEE A.BIO

Cette cuvée est la représentation de l'Appellation, un saint Nicolas de Bourgueil présentant un joli bouquet de fruits rouges, fin , avec une bouche fr



Référence : 470519

Prix : 13.70 €

Descriptif :

Saint Nicolas de Bourgueil 'La Croisée '2021 domaine de la Cotelleraie Gérald VALLEE A.BIO

Le domaine viticole appartient depuis plusieurs générations à la Famille VALLEE. Gérald aujourd'hui gère une expolitation de 27 hectares conduite en agriculutre bio certifiée écocert depuis 2013. les vendanges s'effectuent manuellement, des tris et des cuveés parcellaires sont réalisées. Un investissement dans le chai a été réalisé.

notes de dégustation:

Cette cuvée est la représentation de l'Appellation, un Saint Nicolas de Bourgueil présentant un joli bouquet de fruits rouge, fin , avec une bouche fraiche, des tanins soyeux, ronds avec une fin de bouche élégante en profondeur .

cépage : 100 % cabernet franc, vendange manuelle,pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 10 à 12 jours afin de parfaire l’extraction. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique se réalise toujours en cuve bois. La fermentation alcoolique débute naturellement.Elevage en foudre de bois pendant l’hiver. Une légère filtration précède la mise en bouteilles

accords : charcuterie fine,viandes blanches, roti de boeuf, onglet, bavette, sandre, carpe farcie, tomates farcies,

T°S: 14°C

G: 2 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit