

**Saint Nicolas de Bourgueil ' Les Perruches' 2020 dom de la Cotelleraie A.B Gérard VALLEE**

Sur ce millésime 2019, solaire, on distingue des notes de fruits murs, cassis, de sous bois, fumé, de cuir, une grande profondeur en bouche. Les tann



**Référence :** 470523

**Prix :** 15.10 €

**Descriptif :**

**Saint Nicolas de Bourgueil ' Les Perruches' 2020 dom de la Cotelleraie A.B Gérard VALLEE**

Le domaine viticole appartient depuis plusieurs générations à la Famille VALLEE. Gérard aujourd'hui gère une exploitation de 27 hectares conduite en agriculture bio certifiée écocert depuis 2013. les vendanges s'effectuent manuellement, des tris et des cuvées parcellaires sont réalisées. Un investissement dans le chai a été réalisé. Cette cuvée est issue d'un terroir ' les montils graveleux' composé d'une couche épaisse de graviers argileux siliceux avec en profondeur de la crasse de fer surnommé les perruches'

notes de dégustation :

Sur ce millésime 2018, solaire, on distingue des notes de fruits murs, cassis, de sous bois, fumé, de cuir, une grande profondeur en bouche. Les tannins sont beaux , élégants, fins et longs. Les fruits mûrs sont présents, tout sur de la finesse , une grande cuvée.

cépage : 100 % cabernet franc, vignes de 25 ans, vendange manuelle, tris grain par grain, égrappage, vinification en cuve bois, pigeage 2 fois par jour pendant 1 dizaine de jours, puis élevage 12 mois en barriques, puis soutirage sans filtration ni collage.

accords : terrines de campagne, petits gibiers d'eau, lièvre, filet de boeuf accompagné de champignons,

T°S : 16 - 18 °C

G: 2026- 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)