

**Saint Nicolas de Bourgueil 'Le Pigeur Fou 2021 dom de la Cotelleraie Gérald VALLEE A.BIO 75 cl**

C'est un vin nature d'une grande précision, avec un nez intense de framboise et une bouche peu tannique, très élégante, velouté et soyeuse.



**Référence :** 470522

**Prix :** 13.80 €

**Descriptif :**

**Saint Nicolas de Bourgueil 'Le Pigeur Fou 2021 dom de la Cotelleraie  
Gérald VALLEE A.BIO 75 cl**

Le domaine viticole appartient depuis plusieurs générations à la Famille VALLEE. Gérald 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 cuveés parcellaires sont réalisées. Un investissement dans le chai a été réalisé.

« Pigeur Fou » est la seule cuvée du domaine qui n'est pas égrappée, c'est-à-dire que les grappes entières sont déversées dans la cuve. Ceci permet une fermentation dans le raisin pendant une quinzaine de jours sans ajouts de sulfites. ?

notes de dégustation :

C'est un vin nature d'une grande précision, avec un nez intense de framboise et une bouche peu tannique, très élégante, velouté et soyeuse.

cépage : 100% cabernet franc, fermentation dans le raisin pendant une quinzaine de jours sans ajouts de sulfites, élevage en cuve bois pendant 6 mois puis mis en bouteilles sans filtration ni collage.

accords : apéritif dinatoire, plats exotiques fuités peu puissant en gras, sur des desserts aux fruits rouges, et au chocolat

T°S : 14°C

G: 2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)