



SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

' LA COULÉE DOUCE '

Origine : Loire France.
Appellation : AOC Saint Nicolas -de -Bourgueil .
Millésime : 2021-22
Cépage(s) : Cabernet Franc .

PRESENTATION:

François –Xavier Barc & Claude Vallée sont vignerons passionnés respectueux de l'environnement , les vignobles sont tous en agriculture raisonnée.(**BIO** certifiée)

A l'extrémité nord-ouest de la Touraine , le vignoble de Saint Nicolas de Bourgueil est implanté uniquement sur la commune du même nom .

Plaisir et Qualité en sont les maîtres mots , une sélection exigeante des parcelles , une culture raisonnée de la vigne , des vinifications pour nous faire découvrir toute l'authenticité du terroir légierien.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe est violine , aux reflets brillants .
Nez : Très beau nez complexe , un compromis entre les fruits noirs (nettement sur les mûres) et les notes florales .
Bouche : L'attaque est très agréable sur le fruit avec des notes réglissées soutenues par une belle acidité .

Suggestions gourmandes :

Blanquette de veau , fajitas , assiette de charcuterie , des ris de veau poêlés.

Coup de cœur : avec une escalope de veau avec des tagliatelles.



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be