



Domaine LORIEUX & Fils

Chevette

37140 BOURGUEIL

Tel: 02-47-97-85-86

Mail : lorieux.michel@wanadoo.fr

Domaine Lorieux & Fils

AOC St NICOLAS de BOURGUEIL



Cépage : 100% Cabernet Franc, dit le « breton ».



Terroir : vignes de 40 ans de moyenne d'âge sur les terroirs sableux et limoneux de St Nicolas de Bourgueil. Les sols sont travaillés, les traitements sont raisonnés dans le respect de l'environnement et de notre vignoble. **Exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale niveau 3.**



Vinification : Récolte mécanique. Vinifié de façon traditionnelle, avec des macérations courtes pour privilégier le fruit du cabernet. Elevé pendant 6 mois en cuve, afin de parfaire ses arômes fruités.



Notes de dégustation : Robe rouge rubis. Nez fruité et intense. La bouche est ample, ronde et fruitée. Les tanins sont souples avec une belle finale aromatique.



Accords Mets-Vins : Un vin à partager avec ses amis ou en famille autour d'une volaille ou de grillades. Ce vin pourra vous accompagner tout au long du repas, allant d'une entrée de poisson de Loire, jusqu'au fromage comme un Ste Maure de Touraine.
Servir entre 16°C et 18°C



Garde optimale : 3 à 5 ans



Domaine LORIEUX & Fils

Chevette

26, route du vignoble

37140 BOURGUEIL

Tel: 02 47 97 85 86

lorieux.michel@wanadoo.fr

