



Saint Nicolas de Bourgueil – rouge 2025



Région: Loire
Appellation: St Nicolas de Bourgueil
Couleur: Rouge
Millésime: 2025 Cépages: Cabernet
franc (100%)
Alcool: 12,5%
Contenance: 75 cl

Superficie: 2ha 15ares
Terroir: Sable et Gravier
Age moyen de la vigne: 30 ans
Taille: guyot
Rendement: 40 hl/ha
SO2 total: 45 mg/L

ÉLABORATION

Vendange mécanique, tri de la vendange avant encuvage, fermentation traditionnelle sans levurage en cuve thermo-régulée.
Élevage en cuve en ciment, filtration légère, bouchon d'origine végétale 100 % recyclable.

DÉGUSTATION :

Nez très ouvert sur des notes de cerise grillote, fruit confituré et girofle.
Bouche ample et volumique, fruit rouge cassis, fraise des bois, tanin fin et bonne longueur.

GARDE : A boire jeune sur ces premières années.

ACCORDS METS VINS : Crudités, viande blanche et fromage de chèvre frais