

« *Pirate de Loire* » AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2020

A la conquête de l'essentiel !

Provenance du raisin :

*Vignes de cabernet franc âge entre
25 et 35 ans issues de sols graviers
Sur calcaires.*

EN CONVERSION VERS UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vinification et élevage apportées :

*Vendange à la main, utilisation de
Levures exogènes bio, macération courte,
Remontage doux, vinification sans sulfites
Et filtration légère.*

Présence naturelle de gaz carbonique.

Contient -de 7 mg de soufre/litre naturellement présent.

Rituelle de dégustation :

*Découpez la cire au couteau pour pouvoir
Déboucher la bouteille.*

*Si le vin est perlant, c'est normal , il reste
Du gaz carbonique naturellement présent
Dans le vin, ce qui favorise sa garde.*

*Carafer le vin avant ou servez-vous
un verre et secouer énergiquement la bouteille
quelques secondes afin que le reste de gaz
disparaisse et qu'il révèle tous ses arômes.*

Nez : fruits frais

Robe : rubis éclatants

*Bouche : ensoleillé, framboise, fruit noir
, figes sèches, épices
rond, belle harmonie.*

Temps de garde :

*Grâce à sa bouteille en grès,
Le vin est protégé de la lumière et de la chaleur
Et pourra être conservé 2 à 3ans.
13,5%*

Récompenses: Médaille d'Or au concours Terre de vins, Médaille d'Or concours International des vins BIO « AMPHORE »

Palettisation : en palette Europe consignée,
396 bouteilles en carton de 6 SOIT 66 cartons
6 couches de 11 cartons, palette filmée.



