



## « Matière boisée 2016 » AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

*La rencontre fantastique entre des grains d'exception et les pièces de chênes dans les caves troglodyte*

### **Provenance du raisin :**

*Vieilles vignes de cabernet franc  
Âge e100ans sur sol de tuffeau.  
Parcelle les Malgagnes*

### **Vinification et élevage apportés :**

*Macération d'environ 30 jours, pigeage  
délestage, remontage.  
Elevage en pièces (futs)  
dans nos caves troglodyte.*

### **Rituelle de dégustation :**

*Température de service 18°/20°  
Aérez- moi dans vos plus beaux verres  
Faites chauffer vos fourneaux et  
mettez tout vos sens en éveil !!.*

### **Temps de garde :**

*10 ans et plus*

### **PALLETISATION :**

*En palette Europe consignée*

*36 Bouteilles en carton de 6 bouteilles, carton plat carrée*

*10 couches de 6 cartons*

*Palette filmée*



