



« 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 apportées :

*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



