



« Matière vieilles vignes 2018 » AOP SAINT NICOLAS DEBOURGUEIL

QUAND LA TRADITION SE RETROUVE ENTRE VOS MAINS !

PROVENANCE DU RAISIN :

Vignes de cabernet franc

Âge entre 40 et 60 ans

Sur sol argilo-calcaire

En conversion vers une agriculture biologique

Vinification et élevage apportés :

Macération d'environ 25 jours, remontage,

Délestage.

Élevage en cuves thermorégulées.

Rituelle de dégustation :

Ouvrez-moi le matin, mettez vos tabliers,

Sortez les recettes de grand-mère et

...à table !!

NEZ : les petits fruits rouge et les fleurs

épousent le registre minéral.

ROBE : soutenue d'une éclatante jeunesse

BOUCHE : une matière étoffée aux tannins fins

et serrés avec des arômes fruités et floraux persistent.

Temps de garde :

≈ 7 ans

PALLETISATION :

En palette Europe consignée

36 Bouteilles en carton de 6 bouteilles, carton plat carrée

10 couches de 6 cartons

Palette filmée



