

Présentation des cuvées

Pascal et Alain Lorieux

Exploitation agricole à responsabilité limitée

Tél: +33 (0)2 47 97 92 93 et +33 (0)2 47 58 59 14
Fax: +33 (0)957 29 58 76
e-mail: contact@lorieux.fr

64, avenue St Vincent 37140 St Nicolas de Bourgueil
2, Malvault 37500 Cravant les Coteaux
<http://www.lorieux.fr>

St Nicolas de Bourgueil

C'est sur la terrasse de graviers profonds située à l'est de St Nicolas de Bourgueil qu'est récoltée la cuvée «Les Mauguerets-la Contrie».

La particularité de ce terroir de se réchauffer très rapidement au printemps permet une maturité précoce, pour un vin équilibré, riche et fruité.

Nous conseillons de servir ce vin à une température de 16 à 17 °C, avec une côte de boeuf grillée, une viande en sauce ou un fromage de chèvre affiné.

Vos notes de dégustation:

LES MAUGUERETS
2010
LA CONTRIE

Cuvée:
Les Mauguerets - la Contrie

Couleur:
Rouge

Cépage:
Cabernet franc (100%)

Sol:
Graviers de plateau

Récolte:
4 octobre 2010

Rendement:
49 hl / ha

Vinification:
Egrappage total. Macération de 6 semaines environ avec remontages journaliers

Degré alcoolique:
13,00% Vol.

Elevage:
Cuves inox

Présentation:
Bouteille «bourgogne tradition». Capsule aluminium emboutie rouge



Chinen et St Nicolas de Bourgueil

