

## Présentation des cuvées

*Pascal et Alain Lorieux*

Exploitation agricole à responsabilité limitée



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

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](mailto:contact@lorieux.fr)

## *St Nicolas de Bourgueil*

La Cuvée Agnès Sorel est une sélection des meilleures raisins, par dégustation pendant la maturation, dans les jours qui précèdent la récolte.

Une vinification longue permet d'obtenir un vin charnu, concentré, qui demandent quelques années avant de s'exprimer pleinement.

Un passage en carafe avant le service à une température de 16 à 17 °C valorisera encore plus l'expression de cette cuvée.

Vos notes de dégustation:

## *Agnès Sorel 2008*

**Cuvée:**

*Agnès Sorel*

**Couleur:**

Rouge

**Cépage:**

Cabernet franc (100%)

**Sol:**

Graviers de plateau

**Récolte:**

17 octobre 2008

**Rendement:**

44 hl / ha

**Vinification:**

Egrappage total. Macération de 6 semaines environ avec remontages journaliers

**Degré alcoolique:**

12,5% Vol.

**Elevage:**

Cuves inox

**Présentation:**

Bouteille «Sommelière». Capsule étain emboutie bleu nuit à liseré Or



*Chinen et St Nicolas de Bourgueil*

