



DOMAINE

BOIS MAYAUD

Soraya et Ludovic Boucher
Vignerons

« Matière Fruitée 2020 » AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
Un vin d'accès et de plaisir Immédiat !

Provenance du raisin :

*Jeunes vignes de cabernet franc entre
5 et 25 ans sur sol sable et graviers.*

EN CONVERSION VERS UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vinification apportée :

*Macération courte, d'environ 10 jours
dans nos cuves thermorégulées
remontage doux.*

Utilisation de levures exogènes bio

Rituel de dégustation :

*Température de service entre 14° et 18°
Elle accompagnera à merveille tous vos
petits plats simple pour des plaisirs simples*

ROBE : Rouge burlat

NEZ : fruits rouge

*BOUCHE : Note de fraises des bois, très belle
équilibres entre les tannins et l'acidité.*

Temps de garde :

≈ 3 à 5 ANS

Palettisation :

En palette Europe consignée

360 bouteilles en carton de 6 Bouteilles, carton plat carré

10 couches de 6 cartons

Palette filmée.

