



SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

APPELLATION ST NICOLAS DE BOURGUEIL CONTRÔLÉE

LA MINE 2015

Terroir de graves, d'un grand équilibre avec toujours ce caractère graphité.

SITUATION / CULTURE

1,5 Ha

Vignes de 40 ans en moyenne, graves au dessus du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil intégrant le pied du cru « Les Malgagnes » ainsi que le lieu-dit « La Mineraie ».

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

CEPAGE

100 % Cabernet franc

VINIFICATION

Rendements moyens : 40 HL/Ha

Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.

Double tri du raisin avec éraflage (sans foulage).

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique (macérations de 5 semaines).

Élevage élégant en cuve bois pendant 6 mois.

DEGUSTATION

Le nez est d'un fruit éclatant, avec toujours cet accent de carbure.

La bouche est légèrement réglissée et saline. Le toucher de vin est fin et suave avec une belle longueur.

Apogée : jusqu'en 2020



Toutes les interventions sur le vin sont orchestrées suivant le calendrier lunaire de la biodynamie.