

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC

*Les Charmantes***S**ituation Géographique*Wine-growing area*

Propriétés situées sur la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Mises en bouteilles propriétaires.

Selected vineyards and wine-makers located in Saint Nicolas de Bourgueil. Estates bottled.

Typologie du Sol*Geological characteristic*

Sols composés principalement de limons et graviers avec quelques parcelles crayeuses.

Soils mostly made of gravel and limons with few calcareous plots.

Cépage*Grape variety*

100% CABERNET FRANC (dit BRETON).

100% Cabernet Franc also named Cabernet "Breton"

Couleur et degré alcoolique*Colour and alcohol content*

Rouge profond d'une jolie teinte rubis - 12,5% Alc.

Red tinged with ruby glints. Alcohol : 12.5% vol

Méthode de Vinification*Vinification process*

Récolte en grains ronds vendangés à la main. Vinification dirigée avec cuvaison de 12 à 18 jours afin d'extraire de façon optimum arômes et structure. Garde pour petite partie en bois et principalement en cuves inox.

Caution harvest by hand in order to keep whole grapes. The vinification is made in thermo-regulated inox vats after a 12 to 18 days maceration which gives the maximum extraction of aromas. Store for small part in old wood casks, but mostly in stainless steel vats, then assembled.

Caractéristiques Techniques*Technical parameters*

Acidité : 3,5 g/l SO₂ libre : 30 mg/l (données analytiques indicatives).

Acidity : 3.5 g/l - Sulphur : 30 mg/l (indicative measures).

Notes de Dégustation*Tasting notes*

Nez typé CABERNET et superbe d'intensité, il est suivi d'une bouche remarquable tant par sa persistance que par son amplitude mais aussi vin féminin sur le fruit tout en finesse et élégance. Servir jeune à 14°, plus âgé à 17°.

Typical and intense Cabernet smell followed by a remarkable roundness in mouth.

Most appreciated for its «feminine touch» made of delicacy and elegance. Young must be drunk at 14°C, aged at 17°C.

