

PULSATION

TERROIR VIBRANT

ST-NICOLAS
DE
BOURGUEIL

Millésime : 2023.

Cépage : 100% Cabernet Franc.

Terroir : argilo-calcaires.

Élaboration : la vendange est entièrement éraflée, et connaît une cuvaison longue en cuves ouvertes thermorégulées avec remontages réguliers. Après fermentation malolactique, l'élevage se poursuit en cuves inox pour une durée de 8 à 9 mois.

Découverte sensorielle : un vin rouge grenat de belle intensité colorante. Le nez friand s'ouvre sur de jolies notes fruitées. L'attaque en bouche est franche et gourmande, portée par les arômes de petits fruits rouges (fraises des bois). Un vin gouleyant, tout en souplesse.

Accords mets et vins : à associer à des fajitas, tapas, salade de betteraves, viandes séchées, filets de rougets.

Température de service : 12-13°C.

