Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Bruneau

AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Touraine



ORIGINE

Située à l'extrémité nord-ouest de la Touraine, cette appellation confidentielle du Val de Loire est cultivée uniquement sur l'aire du village qui lui a donné son nom. Le vignoble épouse les pourtours de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, en Indre-et-Loire, sur 7 km de longueur et 1,5 km de largueur, soit 1080 hectares.

SOL

Argilo calcaire.

ENCEPAGEMENT

Cabernet-Franc 100%.

VINIFICATION

Après un égrappage total, les raisins sont pressés, puis mis en cuve. Le vin est conservé 12 mois.

APPRECIATION

Bouquet exhalant des arômes fruités délicats. La robe rubis est profonde. Les tanins souples et fondus offrent un vin tout en rondeur, à la finale dominée par d'élégantes notes de fruits rouges

GASTRONOMIE

Ce joli Saint-Nicolas de Bourgueil conviendra parfaitement à vos charcuteries, viandes grillées ou encore cuisines du monde. Le choix parfait pour accompagner un poulet fermier par exemple. Vous pouvez même envisager un repas entier avec cette cuvée à l'aise en toutes circonstances.

CONSERVATION

Déguster dans les 5 ans.

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION