

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



LES VIEILLES VIGNES

Cépage : Cabernet franc 100%

Sol : Essentiellement graviers, Argilo-siliceux et quelques calcaires.

Culture : Vin certifié en agriculture biologique (par Ecocert en 2012) et biodynamique (par Demeter en 2013).

Vendange : Le raisin est récolté à la main à pleine maturité, les grains sont triés sur pieds et au chai.

Vinification : Macération de 3 à 5 semaines en cuve.

Élevage : 12 à 18 mois dans les demi-muids (Barrique de 500L Atelier centre France et Saury), dont 1/4 de barriques renouvelées chaque année.

Type : La cuvée doit sa complexité à l'assemblage de toutes les parcelles de vieilles vignes du domaine, d'une moyenne d'âge de 55 ans. Il suffit d'1h à 3h d'ouverture ou de carafage pour apprécier des pointes subtiles de violettes au milieu de myrtilles et de cassis compostés. Puis la cuvée s'affine en gardant une belle force de caractère...

Accords culinaires : Viande rouge, joue de bœuf en sauce, poêlée de champignons en persillade.

T° de dégustation : 16°/17°C.

Garde : 10 ans

Accord musical : Arrive l'été. Myrtilles et cassis préparent leur maturité tandis que les violettes font leurs coquettes en plein sous-bois. Puis dans la chaleur du chai, le vigneron patiente avec émotion que fruits et fleurs dansent leur beauté avant de se confier à lui, à nous.

Musique : Nina Simone - The Best Of Pt.1 (Magic Original Songs) - <https://youtu.be/mxFuGblbUBM>