



ST NICOLAS DE BOURGUEIL "Cuvée du Moulin Neuf"

Degré alcoolique : 12°

Les caves Plouzeau travaillent avec une charte avec les vignerons. Cette charte leur impose un cahier des charges précis à partir du mois de juin et jusqu'à la mise en bouteille. Ainsi, les vins correspondent au style des Caves Plouzeau. Ces vins sont mis en bouteille à la propriété avec le plus grand soin et stockés dans nos caves creusées dans le roc, sous le château de Chinon.

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

Situation : Les plaines de la Loire

Sol : Argilo-Siliceux.

Production Annuelle de 50.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Vinification traditionnelle avec une macération de 2 semaines.

Acidité totale : 3,8 g/l

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

L'œil Rouge rubis avec des reflets violacés.
Limpide et brillant

Le nez Aromatique, agréable et féminin.
Arômes de fruits rouges (cerise, cassis)
et d'épices (poivre, clou de girofle,
menthe fraîche).

La bouche Souple et généreuse, équilibrée et
harmonieuse.

Conclusion Très plaisant par son équilibre et sa
richesse.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 13°.

Accompagne bien les viandes grillées et certains
poissons en sauce.