

St-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Joël Taluau
Thierry Foltzenlogel

L'Insoumise 2014

Présentation :

L'insoumise est une cuvée qui ne s'est pas soumise à la cuve inox. Issue de la cuvée Vieilles Vignes, elle est élevée pendant 12 mois dans des barriques neuves, d'un vin et de deux vins. L'Insoumise n'est pas boisée à 100 %, c'est un assemblage de ce vin élevé en barrique avec le même vin élevé en cuve inox. Cette cuvée est produite selon le potentiel du millésime.



Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Argilo-Calcaire

Vignes : Jusqu'à 40 ans

Culture : Enherbement

Vendanges manuelles

Vinification : Cuve inox avec contrôle des températures.
15 jours de cuvaison.

Elevage : 2/3 de vin élevé en barrique et assemblé
avec 1/3 du même vin élevé en cuve inox.
8 barriques neuve.

Degrés alcooliques : 13,30 % vol.

Acidité : 3.93 g/L

Caractéristiques :

Robe : rouge rubis profond

Nez : boisé de caramel et de grillé

Bouche : Tanins très présents avec une finale
de fruits rouges compotés. Très
bonne longueur.

Température de service : 16°C

Accord mets/vins : Viandes en sauce, gibier, plats
épiciés, fromages.



EARL TALUAU ET FOLZENLOGEL
11 lieu-dit chevrette
37140 Saint Nicolas de Bourgueil
Tél : 02.47.97.78.79
Fax : 02.47.97.95.60
E-mail : joel.taluau@wanadoo.fr
Site Web : www.vins-taluau-
foltenlogel.fr