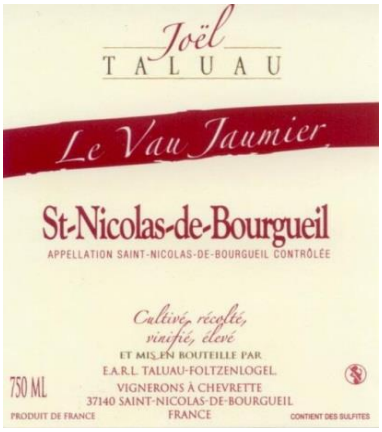
St-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Joël Taluau
Thierry Foltzenlogel

Le Vau Jaumier 2016

Présentation :

La cuvée est issue de vignes âgées de 25 ans. Ce lieu-dit de 5 hectares se trouve à l'ouest de l'appellation à 6 kms du domaine. A l'orée d'un bois, il est bien exposé sud en coteaux sur des sols argilo-calcaire. C'est une cuvée ou le terroir s'exprime, les arômes de petits fruits rouge bien mûrs avec des tannins soyeux.



Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Argilo-silico-Calcaire

Vignes : Jusqu'à 25 ans

Culture : Enherbement

Maitrise des rendements

Suppression des doubles bourgeons

Vendanges en vert

Vinification : Cuve inox avec contrôle des températures. 17 jours de cuvaison.

Elevage : cuve inox

Degrés alcooliques : 12.93 % vol.

Acidité : 3.77g/L

Caractéristiques :

Robe : rouge rubis sombre

Nez : Ouvert, fruits noirs.

Bouche : Tannins soyeux et velouté qui se fondent dans une finale élégante et persistante.

Température de service : entre 13°C et 15 °C

Accord mets/vins : viandes blanches et rouges, rôtis, grillades, 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