

St-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Joël Taluau
Thierry Foltzenlogel

L'expression 2016

Présentation :

Cette cuvée est issue exclusivement de vignes âgées de moins de 35 ans. Les parcelles sont situées en coteaux et pied de coteaux sur un sol composé d'un peu de graviers et d'argilo-calcaires. Cette cuvée exprimant le cabernet franc, donne des vins souples et fruités.



Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Argilo-Silico-Calcaire et gravier

Vignes : Jusqu'à 35 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 : 12.8 % vol.

Acidité : 3.60g/L

Caractéristiques :

Robe : rouge rubis clair

Nez : Ouvert, fruits rouges (mures,...)

Bouche : Arômes de fruits rouges très mûrs.
Rond, souple et agréable laissant la fraîcheur du fruit.

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

Accord mets/vins : Poissons, charcuteries, viandes blanches et rouges rôties. Desserts à base de fraises.



EARL TALUAU ET FOLTZENLOGEL
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-foltzenlogel.fr

SIRET : 388 412 819 00012 – SIEGE SOCIAL : 11 rue chevrette 37140 St Nicolas de Bourgueil- 388412819 RCS Tours