

St-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Joël Taluau
Thierry Foltzenlogel

Vieilles Vignes 2014

Présentation :

La cuvée est issue de vignes âgées de plus de 35 ans, jusqu'à 80 ans. Les parcelles sont situées en coteaux sur des sols argilo-calcaire. Ce sont des vins à la robe d'un rouge profond et aux arômes de fruits rouges très mûrs. Volume, complexité et tannins fins et élégants lui assurent une longue existence.



Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir : Argilo-Calcaire

Vignes : Jusqu'à 80 ans

Culture : Enherbement

Vendanges manuelles

Vinification : Cuve inox avec contrôle des températures.
15 à 25 jours de cuvaison.

Elevage : cuve inox pendant 11 mois

Degrés alcooliques : 13.21 % vol.

Acidité : 3.82g/L

Caractéristiques :

Robe : brillante et sombre

Nez : Ouvert, fruits noirs (bourgeon de cassis)

Bouche : Ample pourvu de solides tannins, finale longue et fruitée

Température de service : entre 14°C et 16 °C

Accord mets/vins : Viandes rouges, viandes en sauce, gibier, plats épicés, 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-
foltzenlogel.fr