SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC ROUGE- VAL DE LOIRE
« Des vins de caractère et de tendresse »
NATURE DE LOIRE 2022

Cuvée certifiée « Sans sulfite ajouté »
- *certified No added sulphite*

Terroir : Coteau d'argile et calcaire (tuffeau)
Slope of clay and limestone

Cépage : *Cabernet Franc 100 %*

Age des vignes : 70 ans
70 years old vines

Culture : Agriculture Biologique
Organic Agriculture

Vendanges : Manuelles. Fruits bien mûrs , à peaux épaisses.
Manual and latest harvest at the end of october, sugary fruits

Vinification : Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage
Cuve thermorégulée, macération à basse température.
Sans sulfites ajoutés. Travail à l'abri de l'air. CO2 restant après embouteillage.
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips, infusion in thermo-regulated tank, maceration at low temperature. No sulphite added. Carbonic gas left to protect the wine from oxydation.

Oeil : Robe pourpre avec des reflets rubis
Deep purple with ruby reflections

Nez /Bouche : Confiture de fruits noirs en bouche avec des notions de sucrosité et d'épices en fin de bouche.
Belle franchise des arômes en bouche , tanins raffinés ronds et gras, laissant en bouche une agréable sensation épicée avec une finale fondante. Bonne persistance aromatique.
Jam of red ripe berries in mouth with spme sweety aromas and spices at the end. Purety of aromas wine with some generous round and velvet tanins which give you an aromatic panoply of jamy fruits with smoothy after-taste. Long- tasting aromas.

Ambiances suggérées :
Cette cuvée accompagnera les plus belles occasions pour fêter la gourmandise.
This « cuvée » is perfect for all opportunities to celebrate the greedness. (from apéritif to dessert)

Garde possible : 5 ans possible.

A**lcool** : 12.5 % vol

Cave Nathalie et David DRUSSÉ

1875 Route de Tours, Impasse de la Villatte

37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – FRANCE
Tél : 02 47 97 98 24 drusse@wanadoo.fr www.drusse-vindeloire.com