

Cave Nathalie et David DRUSSÉ

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

« Des vins de caractère et de tendresse »

AMPLITUDE 2017

Cuvée d'exception

En conversion vers l'Agriculture Biologique FR-BIO-01

« Puissant et élégant, ce vin est l'allié d'une ambiance délicieuse de détente »



- Appellation :** Saint Nicolas de Bourgueil
- Terroir :** Sols argilo-calcaire ou tuffeux de coteaux
Chalky soil of the hill of the appellation, near the forest.
- Cépage :** Cabernet Franc 100 %
Cabernet Franc 100 %
- Age des vignes :** 70 ans
70 years old vines
- Culture :** En conversion vers l'Agriculture Biologique
In Conversion to Organic Agriculture
- Vendanges :** Manuelles, récolte tardive de fin octobre. Nectar de fruits
Manual and latest harvest, sugary fruits
- Vinification :** Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage
Cuve béton thermorégulée, fermentation à basse température, délestage
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips, infusion in thermo-regulated concrete tank, fermentation at low temperature, extraction.
- Oeil :** Robe pourpre avec des reflets rubis
Deep purple with ruby reflections
- Nez :** Fruits noirs compotés, d'une grande maturité, bouquet d'épices
Ripe red and black berries like cooked fruits for jam, bouquet of spices
- Bouche :** Cuvée d'une belle maturité. Généreuse aux tanins veloutés, laissant en bouche une agréable sensation épicée avec une finale sucrante.
Full body wine with some generous tanins which gives you a very good spicy with sweet after-taste.
- Ambiance suggérée :** Dîner raffiné et romantique, cocktail dînatoire... Cette cuvée accompagnera les plus belles occasions ou plus simplement des récompenses de fin de semaine.
Romantic diner, cocktail... this « cuvée » is perfect for nice occasions.
- Garde possible :** 12 ans
Can be kept 12 years



Saint Nicolas de Bourgueil Les Coteaux
Appellation Saint Nicolas de Bourgueil contrôlée

Nouvelle étiquette



Cave Nathalie et David DRUSSÉ
1, impasse de la Villatte
37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - FRANCE
Tél : 02 47 97 98 24
drusse@wanadoo.fr www.drusse-vindeloire.com

Sachez apprécier et consommer avec modération

