

BOURGUEIL ROUGE - VAL DE LOIRE - FRANCE
« Des vins de caractère et de tendresse »

LEROY DE RESTIGNÉ 2018

« Gourmandise et sucrosité »

Appellation : Bourgueil

Terroir : Argile et calcaire
Clay and limestone

Cépage : Cabernet Franc 100 %
Cabernet Franc 100 %

Age des vignes : 40 ans
40 years old vines

ulture : Agriculture Biologique
Organic agriculture



Vinification : Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage
Cuve thermorégulée, macération sous marc à basse température
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips, infusion in thermo-regulated tank, maceration under marc.

Oeil : Robe pourpre aux reflets bleutés
Deep purple with blue reflections

**Nez /
Bouche :** Arômes de mûres et bouquet d'épices. Cuvée d'un bel équilibre et d'une belle maturité. Des tanins doux et élégants apportant une finale en bouche ample et gourmande.
Blackberry aromas and bouquet of spices. Well balanced and full body wine with elegant tanins which give you a generous and sweet after-taste.

**Ambiance
suggérée :** Grillades, cuisine du terroir, mijotée, douce ou épicée.
Grilled meat, sweet or spicy cooking

Garde possible : 7 ans
Can be kept 7 years



Cave Nathalie & 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