

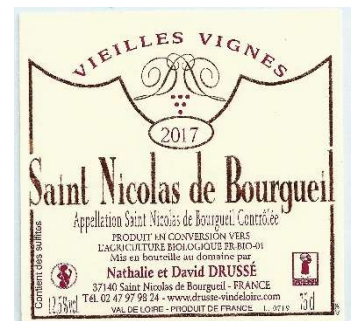
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE - VAL DE LOIRE - FRANCE
« Des vins de caractère et de tendresse »

LES VIEILLES VIGNES 2017
Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique FR-BIO-01



« Puissance et élégance. Cuvées issues de nos meilleurs terroirs »

- Appellation :** Saint Nicolas de Bourgueil
- Terroir :** Coteau d'argile et calcaire (tuffeau), proche de la forêt
Slope of clay and limestone, near the forest
- Cépage :** Cabernet Franc 100 %
Cabernet Franc 100 %
- Age des vignes :** 50 à 60 ans
50 to 60 years old vines
- Culture :** En conversion vers l'Agriculture Biologique
In conversion to Organic Agriculture
- Vinification :** Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage. Cuve thermorégulée
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips, infusion in thermo-regulated tank
- Oeil :** Robe couleur pourpre
Purple
- Nez / Bouche :** Fruits rouges compotés, d'une grande maturité, bouquet d'épices. Cuvée charnue, généreuse et tanins soyeux bien marqués.
Ripe red and black berries like cooked fruits for jam, bouquet of spices. Full body wine with some soft and smooth tanins which gives you a very good after-taste.
- Ambiance suggérée :** Permet l'alliance avec des repas traditionnels mijotés, généreux, pour des petits plats « cuisinés avec amour » (viande en sauce, côte de bœuf...)
Drink with traditional meal « cooked with love » : meat, sauce, spices...
- Garde possible :** 10 ans
Can be kept 10 years



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