

BOURGUEIL ROUGE AOC - VAL DE LOIRE

CONTEMPLATION 2025

Cuvée d'exception (production en 2020, 2022 et 205)

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

Terroir : Sols argilo-calcaire ou tuffeux de coteaux
Chalky soil of the hill of the appellation, near the forest.

Cépage : Cabernet Franc 100 %

Age des vignes : 70 ans
70 years old vines

Culture : Agriculture Biologique
Organic Agriculture



Vendanges : Manuelles, récolte les plus tardive du millésime. Nectar de fruits
Manual and latest harvest, sugary fruits

Vinification: Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage
Cuve thermorégulée, fermentation à basse température, **délestage**
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips, infusion in thermo-regulated tank, fermentation at low temperature, extraction.

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

Nez /Bouche

Fruits noirs compotés, d'une grande maturité, mémoire olfactive d'une balade en forêt
Ripe red and black berries like cooked fruits for jam, like a souvenir of a walk in a forest

Généreuse aux tanins veloutés, laissant en bouche une agréable sensation épicée avec une finale sucrante.

Full body wine with some generous smooth 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 : 15 ans
Can be kept 12 years

Alcool : 12.5 % vol



Cave Nathalie et David DRUSSE
1875 route de Tours , impasse de la Villatte
37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – FRANCE

Tél : 02 47 97 98 24
cavedrusse@orange.fr
www.drusse-vindeloire.com