

BOURGUEIL ROUGE AOC - VAL DE LOIRE
« Des vins de caractère et de tendresse »
LEROY DE RESTIGNÉ 2024

« Gourmandise et sucrosité »

Terroir : Argile et calcaire / *Clay and limestone*

Cépage : Cabernet Franc 100 %

Age des vignes : 40 ans

40 years old vines

Culture : Agriculture Biologique
Organic Agriculture



Vendanges : Mécaniques et manuelles

Mechanical and manual harvest

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 cerises et bouquet d'épices. Cuvée d'un bel équilibre et d'une belle maturité. Des tanins fermes 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, viandes rouges, cuisine du terroir, mijotée, douce ou épicée.

Grilled meat, sweet or spicy cooking

Degré : 12 % vol

Garde possible : 7 ans

Can be kept 7 year



Cave Nathalie et David DRUSSE
1875 Route de TOURS
37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – FRANCE
Tél : 02 47 97 98 24
cavedrusse@orange.fr
www.drusse-vindeloire.com