

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

LES VIEILLES VIGNES 2020-2021
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 : Agriculture Biologique
Organic Agriculture



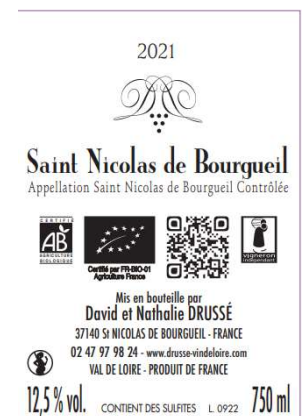
Vinification : Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage
Cuve thermorégulée
*Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted seeds,
infusion in thermo-regulated tank*

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 DRUSSÉ
1875 ROUTE DE TOURS, 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