

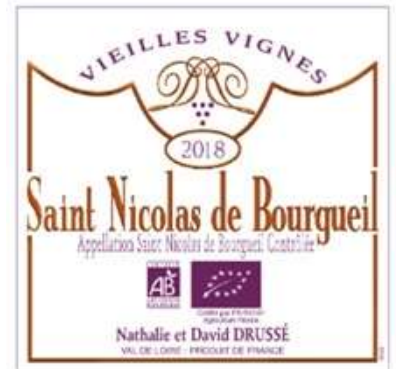
**SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE - VAL DE LOIRE - FRANCE**  
« Des vins de caractère et de tendresse »

**LES VIEILLES VIGNES 2018**  
**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 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

*Sachez apprécier et consommer avec modération*