

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC ROUGE- VAL DE LOIRE

« Des vins de caractère et de tendresse »

LES GRAVIERS 2023



« La cuvée fraîcheur des instants conviviaux »

Terroir : Lit de la Loire : sol de graviers, sable et silex
Loire river bed : gravels with sand and flint

Cépage : Cabernet Franc 100 %

Age des vignes : 20 à 40 ans
20 to 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
Méthode précise d'infusion
*Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips.
Infusion method*

Oeil : Robe cassis-framboise éclatante
Blackcurrant and strawberry color

Nez /Bouche

Évoque la fraîcheur de la framboise et du cassis
Strawberry and blackcurrant freshness

Bouche gourmande et tanins légers permettant le rafraîchissement et une grande diversité dans les repas.

Light and fresh tannin, for a lots of possibilities !

Ambiance suggérée : vin frais et aérien pour un repas détente en été.

Wine for summer : barbecue, fish, picnic...

Garde possible : 5 ans

Alcool : 12 % 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 drusse@wanadoo.fr www.drusse-vindeloire.com

