

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

NATURE DE LOIRE 2022

Cuvée sans sulfites ajoutés

Terroir : Coteau d'argile et calcaire (tuffeau)
Slope of clay and limestone

Cépage : Cabernet Franc 100 %

Age des vignes : 70 ans
70 years old vines

Culture : Agriculture Biologique
Organic Agriculture



Vendanges : Manuelles. Fruits bien mûrs, à peaux épaisses.
Manual and latest harvest at the end of October, sugary fruits

Vinification : Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage
Cuve thermorégulée, macération à basse température.
Sans sulfites ajoutés. Vin non filtré. Travail à l'abri de l'air.
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips, infusion in thermo-regulated tank, maceration at low temperature. No sulphite added..No fining.

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

Nez /Bouche :

Confiture de fruits noirs en bouche avec des notions de sucrosité et d'épices en fin de bouche.

Belle franchise des arômes en bouche, tanins raffinés ronds et gras, laissant en bouche une agréable sensation épicée avec une finale fondante. Bonne persistance aromatique.

Jam of red ripe berries in mouth with some sweet aromas and spices at the end. Purity of aromas wine with some generous round and velvet tanins which give you an aromatic panoply of jamy fruits with smoothy after-taste. Long-tasting aromas.

Ambiances suggérées :

Cette cuvée accompagnera les plus belles occasions pour fêter la gourmandise. Elle se gardera 4 jours après ouverture.

This « cuvée » is perfect for all opportunities to celebrate the greedness. It could be kept 4 days after opening.

Garde possible : 5 ans possible.

Can be kept 5 years.



MAQUETTE D ETIQUETTE EN COURS



Cave Nathalie & 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

Sachez apprécier et consommer avec modération