

# SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC ROSÉ - VAL DE LOIRE

## « Des vins de caractère et de tendresse »

LES GRAVIERS 2024



**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  
Rosé de pressée, fermentation à basse température  
*Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips.  
Made by slow pressure and fermentation at low temperature*

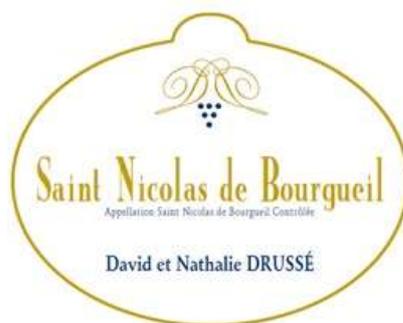
**Oeil** : Robe aux couleurs saumonées  
*Salmon color*

**Nez /Bouche** :  
Arômes généreux d'abricots secs. Rosé sec offrant une belle rondeur et une persistance aromatique.  
*Generous dry apricot aromas. Dry wine, with delicat aromatic length.*

**Ambiance suggérée** :  
Moments de convivialité, spontanés, festifs !  
Idéal pour les instants gourmands où l'on sollicite le soleil.  
*Friendliness and festive moments ! To invite the sun...*

**Garde possible** : 2 à 3 ans / *Can be kept 2 or 3 years*

**Alcool** : 12 % vol



Cave Nathalie et 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](http://www.drusse-vindeloire.com)

