

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC ROUGE- VAL DE LOIRE

« Des vins de caractère et de tendresse »

VIEILLES VIGNES 2022



Terroir : Coteau d'argile et calcaire (tuffeau), proche de la forêt

Slope of clay and limestone, near the forest

Cépage : Cabernet Franc 100 %

Age des vignes : 50 à 60 ans
50 to 60 years old vines

Culture : Agriculture Biologique
Organic Agriculture



Vendanges : Mécaniques et manuelles
Mechanical and manual harvest

Vinification : Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage
Cuve béton thermo-régulée . Méthode de macération.
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips, maceration 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.

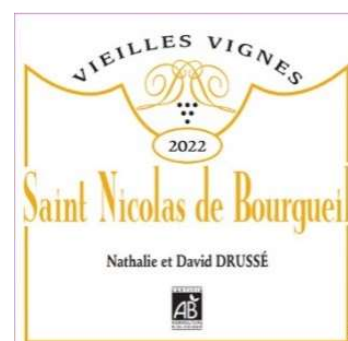
Ambiance suggérée :

Permet l'alliance avec des repas traditionnels mijotés, généreux, pour des petits plats « cuisinés avec amour » (viande en sauce, côte de boeuf...)

Drink with traditionnal meal « cooked with love » : meat, sauce, spices...

Garde possible :10 ans-Can be kept 10 years

Alcool : 12.5 % vol



Cave Nathalie et David DRUSSÉ

1875 Route de Tours
37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – FRANCE
Tél : 02 47 97 98 24 drusse@wanadoo.fr www.drusse-vindel Loire.com

