Bertrand & Vincent
MARCHESSEAU

Idem

Le paradoxe des appellations jumelles, ou l'art de rechercher les différences là où il n'y en a pas

AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL 2023, FRANCE, 75 CL

CULTURE ET TERROIR

Vignes de 30 ans en moyenne, sur graviers-sable.

Parcelles : La Fosse aux Loups

Culture biologique, labour intégral du sol ou enherbement inter-rangs, limitation des rendements

CEPAGE

100 % Cabernet Franc

DEGUSTATION

Robe rubis clair.

Nez discret de petits fruits rouges et de groseille.

Fraicheur à l'attaque avec des notes amyliques.

Bouche ronde et gourmande soutenue par des tanins fins.



VINIFICATION

Rendement moyen : 45 à 50 hl/ha

Vendanges mécaniques, tri et éraflage.

Macération pré-fermentaire à froid (48 heures)

Remontages réguliers pendant le début de la fermentation alcoolique, macérations de 2 à 3 semaines à basse température (24°C) pour développer l'aromatique.

Pressurage pneumatique.

Elevage en cuve inox pendant 6 à 8 mois.

ACCORDS ET SERVICE

Les viandes blanches, les rôtis, les charcuteries et les grillades.

A servir à environ 17¨C.

Maturité : entre 2 et 5 ans.

Gencod bouteille : 3760064180779
Gencod carton : 3760064180786
Degré : 12.5 %
Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
Dimensions du carton : 250x180x300 mm
Poids du carton brut : 8 kg
Dimensions bouteille : 297x80 mm
Poids de la bouteille pleine : 1.31 kg
Palettisation : 8 couches de 12 cartons

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Bertrand & Vincent MARCHESSEAU – S.A.R.L MARCHESSEAU FILS- 16 rue de l'Humelaye – 371 [illegible]
02.47.97.47.72 – 06.15.12.72.50
contact@vinmarchesseau.fr – www.vinmarchesseau.fr