

A.O.P : **Saint Nicolas de Bourgueil**  
Cuvée : **« Les Gravier »**  
Millésime : **2020**

Superficie : 3 hectares

Commune : Saint Nicolas de Bourgueil

Situation : Terrasse

Orientation : Sud

Altitude : 25 mètres

Climat : Tout comme en 2019, la floraison très précoce nous laissait présager des vendanges généreuses. L'extrême sécheresse du mois de Juillet eut pour effet de générer un stress hydrique qui décala la précocité de la récolte pronostiquée après la fleur. Les pluies d'Août, bien que tardives, furent donc les bienvenues pour la bonne maturation des raisins. C'est le 22 Septembre que furent donnés les premiers coups de sécateurs. Les vendanges se terminèrent le 30 Septembre, juste avant l'arrivée des pluies abondantes de début Octobre.

Sols : Gravier, sols très filtrants.

Cépage : 100 % Cabernet franc (appelé localement "Breton") avec comme Porte greffe 3309 et 101/14.  
Age moyen 30 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 44 Hectos/hectare

Degré alcoolique 13°

Vendanges : Mécaniques le 21 Septembre 2020

Vinification : Vendange 100% égrappée sans foulage.  
Double tri mécanique et manuel.  
Fermentation en levures indigènes  
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une  
Température de vinification de 24°-26°.  
Cuvaision de 12 jours.  
Fermentation Malo lactique faite immédiatement après écoulage, avec les bactéries indigènes et terminée fin octobre.

Elevage : Filtration légère sur diatomées puis conservation en cuves et en fûts traditionnels:  
1 mois en ½ muids de 600 litres

