

A.O.P : **Saint Nicolas de Bourgueil**
Cuvée : **« Les Gravier »**
Millésime : **2021**

Superficie : 3 hectares

Commune : Saint Nicolas de Bourgueil

Situation : Terrasse

Orientation : Sud

Altitude : 25 mètres

Climat : L'année 2021 se caractérisa par un climat particulièrement chaotique.
Des gelées de printemps à répétition durant mars et avril suivies par quelques
averses de grêles dévastatrices.
L'été fut froid et humide, nous faisant craindre oïdium et mildiou.
C'est début septembre que le temps enfin se rétabli.
Le soleil revenu, favorisa la parfaite maturation des raisins et le vent d'Est nous
préserva du botrytis.
La récolte 2021 nous a permis de retrouver la fraîcheur et le fruit qui caractérise nos
vins ligériens.

Sols : Gravier, sols très filtrants.

Cépage : 100 % Cabernet franc (appelé localement "Breton") avec comme
Porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 35 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 53 Hectos/hectare

Degré alcoolique 13°

Vendanges : Mécaniques le 30 Octobre 2021

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°.
Cuvaïson 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

