

A.O.P **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL**

Millésime	2021
Superficie	5 hectares
Commune	Saint Nicolas de Bourgueil
Situation	Terrasse
Orientation	Sud
Altitude	25 mètres
Climat	<p>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</p>
Sols	Sables, graviers, sols très filtrants.
Cépage	100 % Cabernet franc Age moyen 20 ans avec densité 5000 pieds/hectare.
Rendement	54 Hectolitres/hectare
Degré alcoolique	13°
Vendanges	Mécaniques effectuées le 02 Octobre 2021
Vinification	<p>Vendange 100% égrappée sans foulage. Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 21°-24°. Cuvaision de 10 jours. Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage.</p>
Elevage	Filtration légère fin décembre et élevage en cuve et un passage de 2 mois en fûts traditionnels du Val de Loire.

