

A.O.P

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Lieu-dit

« La Contrie »

Millésime

2019

Superficie : 3,5 hectares
Commune : Saint Nicolas de Bourgueil
Situation : Terrasse
Orientation : Sud
Altitude : 15 mètres
Sols : Gravier, cailloux - sols très filtrants.



Climat : 2019 se caractérisa par des conditions inhabituelles.
Une fin d'hiver avec des températures exceptionnellement douces ce qui favorisa le départ de la végétation.
Le printemps dans notre Val de Loire, fut plus doux, plus ensoleillé que la normale. Cela favorisa la floraison et fin Mai, nous savions déjà que les Vendanges seraient précoces.
La sécheresse de Juillet et Aout, nous inquiétait beaucoup mais fut partiellement compensée par les quelques épisodes pluvieux de la première quinzaine de Septembre.
C'est donc le 21 Septembre que débiteront les Vendanges pour se terminer dans un flux de douceur venu du sud.

Cépage : 100 % Cabernet franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 45 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 42 Hectos/hectare

Degré alcoolique : 13°4

Vendanges : Manuelles et mécaniques en fonction de l'âge des vignes.
Le 25 Septembre

Vinification : Vendange 100% égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26°-28°.
Cuvaision de 13 jours environ.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée fin Novembre.

Elevage : Filtration légère sur diatomées, puis élevage en cuve et en fûts pendant 2 à 3 mois (1/2 muids de 600 litres) avant la mise en bouteille faite en automne.

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans selon la cave..