

A.O.P SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Millésime **2018**

Superficie 5 hectares
Commune Saint Nicolas de Bourgueil
Situation Terrasse
Orientation Sud
Altitude 25 mètres

Climat Tout comme l'année précédente nous subîmes des conditions climatiques hors normes. Un printemps chaud suivit d'un mois de juin très pluvieux . La conséquence de ce printemps estival fut une floraison très précoce, ce qui laissait augurer des vendanges en septembre, caractéristique habituelle des grands millésimes. Les mois qui suivirent furent à l'avenant, avec des alternances de périodes caniculaires et de pluies orageuses. C'est donc le 20 septembre que débutèrent les vendanges, pour se terminer le 5 octobre sans qu'aucune goutte de pluie ne vienne les perturber. Le résultat est à la hauteur de ce que nous présagions et le millésime 2018 entrera avec panache dans la légende des années d'exceptions.



Sols Sables, graviers, sols très filtrants.
Cépage 100 % Cabernet franc
Age moyen 15 ans avec densité 5000 pieds/hectare.
Rendement 54 Hectolitres/hectare
Degré alcoolique 13°
Vendanges Mécaniques effectuées du 20 au 22 Septembre 2018
Vinification Vendange 100% égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 21°-24°.
Cuvaion de 10 jours.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage.
Elevage Filtration légère fin décembre et élevage en cuve et un passage de 2 mois en fûts traditionnels du Val de Loire.