

A.O.P

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Lieu-dit

« La Contrie »

Millésime

2015

Superficie	:	3,5 hectares
Commune	:	Saint Nicolas de Bourgueil
Situation	:	Terrasse
Orientation	:	Sud
Altitude	:	15 mètres
Sols	:	Graviers, cailloux - sols très filtrants.
Climats	:	Un climat exceptionnel depuis le mois d'avril laissait augurer un très beau millésime. Nous nous rapprochons des mémorables années 2003 et 2005. Les vendanges commencèrent dès le 21 septembre et se terminèrent le samedi 3 octobre
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	:	50 Hectos/hectare
Degré alcoolique	:	12°5
Vendanges	:	Manuelles et mécaniques en fonction de l'âge des vignes. Les 24/25 Septembre
Vinification	:	Vendange 100% égrappée sans foulage. Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26°-28°. Cuvaision de 10 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..