

A.O.P : **Saint Nicolas de Bourgueil**
Cuvée : **« Les Gravier »**
Millésime : **2019**

Superficie : 3 hectares

Commune : Saint Nicolas de Bourgueil

Situation : Terrasse

Orientation : Sud

Altitude : 25 mètres

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.

Sols : Gravier, sols très filtrants.

Cépage : 100 % Cabernet franc (appelé localement "Breton") avec comme Porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 30 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 44 Hectos/hectare

Degré alcoolique 13°

Vendanges : Mécaniques le 27 Septembre 2019

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°.
Cuvaion de 10 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

