

CUVÉE B

AOC SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL

Het karakter van een Val de Loire Wijn

I DE LOIRE

De majestueuze Loirevallei bieden de wijnliefhebbers zowat elke wijnsmaak en wijnkleur die ze verlangen kunnen. De landschappen van de oude provincies Anjou en Touraine behoren tot de mooiste van Frankrijk. Vorstelijke bossen bedekken de heuvels boven de vreedzame rivieren, terwijl dorpen en kastelen, opgetrokken uit witte turfkrijtsteen, uit een prentenboek weggelopen lijken.

II DE WIJN

De wijngaarden van St-Nicolas de Bourgeuil zijn gelegen aan de rechterkant van de Loire, naar het zuiden gericht en genieten van een microklimaat. De wijnstokken, die tot 45 jaar oud kunnen zijn, groeien op heuvels van kiezelhoudende klei en kalksteen en leveren fruitige, soepele en lichte wijnen op. De druivensoort van de de St-Nicolas de Bourgeuil is de "Cabernet Franc" druif, die hier ook wel de "breton", de koning van de Loire genoemd wordt.

De purperen wijn is in enkele maanden na de oogst op dronk, en klaar om koel gedronken te worden. In voortreffelijke jaren heeft de wijn een substantie en structuur die een decenniumlang kan rijpen.

III TIPS VAN DE SOMMELIER

De St-Nicolas de Bourgeuil smaakt uitstekend bij witvlees, gebraden vlees en de beste kazen. Deze wijn is ook ideaal bij de typische geitenkaas van deze streek. De wijn wordt ook licht gekoeld gedronken, vooral bij warm weer.

DRUIVENSOORT Cabernet Franc 100%

BODEM klei & kalksteen (argilo-calcaire)

LEEFTIJD VAN DE WIJNSTOKKEN 30-40 ans

ALCOHOLGEHALTE 12,5%

RENDEMENT 55 hl/ha

PRODUCENT D. Hersard & fils -37140, Saint Nicolas de Bourgeuil



DEGUSTATIE

- tussen 15 en 18°C
- perfect vanaf 2 à 3 jaar
- 10 à 15 jaar te houden

Dieprode kleur met paarse nuances. Jeugdige wijn met geconcentreerd rood fruit in de neus en een krachtige, pittige smaak, een typische cabernet franc. De afdronk blijft lang en aromatisch nahangen.



In 2019 behaalden we het HVE-certificaat (High Environmental Value). Met deze certificering garanderen we een milieuvriendelijke aanpak tijdens het volledige proces.