

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Appellation : Appellation Saint Nicolas De Bourgueil Contrôlée

Cepages: 100% cabernet Franc

Sol : sols sableux

Pratiques culturales dominantes : Densité de 5 000 pieds/ha. Taille sévèrement réglementée, généralement Guyot simple.

Vinification: La vendange mécanique, Cuvaision de 20 jours

Dégustation

- Robe éclatante, soutenue, de couleur pourpre.
- Nez intense de petits fruits rouges et de violette pour les vins de graviers, framboise, mûre, réglisse et épices pour les « vins de tuffeau » qui évoluent vers des notes de cuir et de sous-bois.
- Bouche: Souple et coulante pour les uns ; dense et charnue pour les autres, qui s'assagissent avec le temps. Fin de bouche fraîche et équilibrée.

Accords: Accompagne les viandes blanches grillées, poêlées ou sautées et déglacées au fond brun, mais aussi poissons en sauce rouge et des mets plus savoureux (entrecôte marchand de vin, fromages de chèvre jeunes, civet de lièvre.....

Température de service : 14° pour de jeunes vins de terrasses, 17° pour des vins plus âgés.

Potentiel de garde : entre 5 et 10 ans de garde.

Jean Charles MONCOURT S.A.R.L.

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662