

# Cuvée La Vinée

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Rouge

## Terroir

- Sols sablonneux, argile en profondeur 8 ha de sols.
- Age moyen des vignes : 30 ans.

## Cépages

- Cabernet Franc 100%.

## Vendange mécanique

- Permet de fractionner la récolte en fonction de la maturité des parcelles et de la météo.

## Vinification

- Cuve inox thermorégulée, durée de fermentation entre 7 et 18 jours.
- Macération préfermentaire 48 heures à froid puis cuvaison de 25° à 26°C afin d'extraire et fixer les arômes.
- Filtration dégrossissante par nos soins.

## Elevage

- Entre 8 et 14 mois d'élevage minimum puis mise en bouteille par un professionnel.



## Dégustation

- Belle robe rubis, limpide nez sur fruits rouges (framboise, cassis, fraise). Bouche fruité, facile à boire. Vin de plaisir.

## Accord Mets & Vins

- Plats simples, charcuterie, grillades, pot au feu, fromages de chèvre. Très bon mariage avec des poissons à la plancha.

## Conseils de consommation

- Servir entre 12° et 15°C selon la saison.
- Vin intéressant à boire maintenant mais surtout 2 ans après la mise en bouteille.
- Potentiel de garde : 1 à 3 ans.

Estelle et Rodolphe **COGNARD** « Chevrette » 37140 St Nicolas de Bourgueil  
Tel : 02 47 97 76 88

E-mail : vins.cognard@orange.fr  
www.vins-stnicolas-bourgueil-cognard.fr

@vinscognard

