

SAINT NICOLAS de BOURGUEIL AOC CONFIDENCE



Le Domaine Laurent MABILEAU s'étend sur 28 ha, aux sols d'alluvions modernes. Les techniques mises en pratiques depuis plusieurs années respectent la pratique d'une agriculture raisonnée : labour des vignes, effeuillage, vendanges vertes, tri de vendanges au chai,...

ENCEPAGEMENT

4500 pieds / hectare de vieilles vignes
Cabernet franc100%

MILLESIME

2010

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est grenat vive aux reflets violacé, un fin bouquet de fruits noirs bien murs, une attaque velouté, un palais rond, gras et amples aux tanins murs et souples.

TEMPS DE GARDE

Le temps de garde jusqu'à 10 ans à plat en cave à l'abri de la lumière. Période au cours de laquelle les arômes se développent pour charmer le palais du consommateur.

SERVICE

De 13 à 15°C accompagnera à merveille les viandes (bœuf, canard, pigeon, viandes en sauces, gibiers ...) fromages fermentés, desserts au chocolat noir.

Domaine Laurent MABILEAU - PROPRIETAIRE

La Croix du Moulin Neuf- 37140 St Nicolas de Bourgueil - FRANCE
SIRET 752 344 192 00019 - TVA FR 19 752 344 192

Tél. +33 (0) 2 47 97 74 75

Portable +33 (0) 6 62 29 37 86

Site web www.mabileau.fr

E- Mail domaine@mabileau.fr