



Saint Nicolas de Bourgueil rouge, 2019

Laurent Mabileau

Le Saint Nicolas de Bourgueil Laurent MABILEAU est élaboré autour d'un terroir composé majoritairement de graviers.

Comme sur l'ensemble des propriétés de la Maison MABILEAU, les vignes sont cultivées sur le principe de **l'agriculture à Haute valeur environnementale**. La sélection rigoureuse des raisins et la vinification par terroir, permettent d'obtenir un vin qui possède à la fois les caractères fruités et une dimension toute particulière pleine de rondeur et de finesse. Fidèle à leur engagement, Laurent et Antoine Mabileau réalisent un vin précis et authentique.

Encépagement

- 4500 pieds / hectare de vieilles vignes
- Cabernet franc 100%

Millésime

2019

Commentaires de dégustation

Belle robe intense aux tons grenats. Le nez est expressif, il se distingue par des fruits rouges « framboise, fraise des bois... ». En bouche, le vin est complet, la persistance aromatique dans la structure démontre un remarquable équilibre. L'onctuosité et la rondeur du vin domine, la finale démontre une persistance aromatique longue et intense. Un très grand vin, offrant un fruit intense, croquant et juteux qui est le reflet de l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil

Temps de garde

Le temps de garde est de 3 à 5 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 12 à 13°C il accompagnera à merveille les viandes et les poissons (Terrines de volaille, volaille grillé, charcuteries, grillades, veau, lapin, bœuf, poissons en sauce ...) fromages, desserts aux fruits rouges.