MAISON **MABILEAU**

— Depuis 1985 —

Saint Nicolas de Bourgueil rouge, 2024 Laurent Mabileau

Le Saint Nicolas de Bourgueil Laurent MABILEAU est issu d'un terroir de graviers mais aussi du cépage emblématique du cœur de Loire : « le Cabernet Franc ». La propriété bénéficie du Label Haute Valeur Environnementale.

Le tri rigoureux des raisins et la vinification par terroir, permettent d'obtenir un vin qui possède à la fois les caractères fruités et une dimension pleine de rondeur et de finesse. Les notes d'élevage sont présentes mais parfaitement intégrées aux fruits rouges. Considérée pour son esthétisme et son pouvoir à déclencher des émotions, la sélection Laurent Mabileau est élaborée comme une véritable œuvre d'art.

Ainsi animée par une si belle philosophie, la Maison MABILEAU propose un vin d'exception dont la renommée ne date pas d'hier. « Un grand vin s'apprécie dans des moments forts de partage et de convivialité et s'il devient un vecteur de plaisirs, ce vin trouve alors tout son sens ».

Encépagement

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

Millésime

2024

Commentaires de dégustation

Belle robe intense au ton grenat. 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.

Maison Mabileau
Tél. +33(0)247 97 74 75 – Email : chateaumoulinneuf@gmail.com