



Saint Nicolas
j'❤️

APPELLATION SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL : 3 TERROIRS POUR UN PANEL GUSTATIF de vins originaux aux arômes de fruits rouges, framboise, cerise et mûre



L'appellation Saint Nicolas de Bourgueil fête ses 80 ans cette année. Créée en 1937, Saint Nicolas de Bourgueil est la seule AOP du Val de Loire à épouser les contours de sa commune située entre Tours et Angers. Le cabernet franc, principal cépage de l'AOP, s'épanouit sur un terroir composé de graviers, de sables et de tuffeau. Ses arômes de fruits rouges, framboise, cerise et mûre, tout comme sa robe rouge brillant sont en parfaite harmonie avec un nez fin et gourmand. Sa souplesse, sa finesse et son fruité font de Saint Nicolas de Bourgueil le vin de tous les moments conviviaux. Ces vins sont très appréciés par la restauration française et au-delà de nos frontières.

Une palette de terroirs pour un panel gustatif de vins originaux et fruités

L'ancien lit de la Loire offre à cette appellation une diversité de terroirs :

Les graviers de la taille sont composés des graviers des anciennes îles de la Loire. Les alluvions récents enrichissent et nourrissent le sol. La ressource en eau est bien gérée, la vigne ne subit pas de stress grâce à son sous-sol argileux.

Les sables et graviers du plateau sont issus de dépôts marins datant du quaternaire. On y retrouve de nombreux fossiles (éponges et oursins). Son sol, doté d'un bon drainage naturel est **"le berceau de l'appellation"**. La bonne précocité des raisins est due à leur réchauffement rapide pendant la période végétative.

Le tuffeau du coteau est une roche calcaire, parfois recouverte d'argile à silex ou de sable éolien. La vigne s'adapte et développe un système racinaire profond à travers le calcaire. Le tuffeau a été extrait par nos ancêtres, pour la construction de leurs habitations avant de devenir les caves de vieillissement des vins dans lesquelles nous observons parfois les racines de la vigne à fleur de parois.

CLIMAT



climat
semi-océanique

CÉPAGE



cabernet
franc

COULEUR



Rouge
et rosé

SERVICE CONSERVATION

14°
vins
jeunes

17°
vins
+ âgés

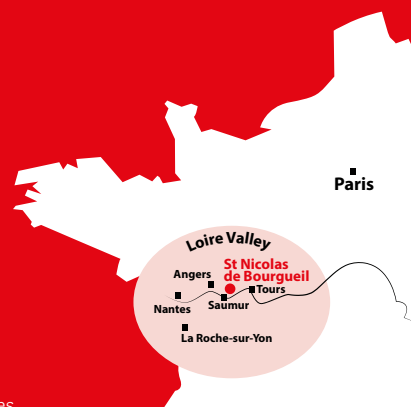
5 à 10 ans

PRODUCTION PAR AN*



57 000 HL

soit environ
7 600 000 bouteilles/an



*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années

8€
TTC*



CUVÉE LUDOVIC 2015 DU DOMAINE DE LA CHOPINIÈRE DU ROY



Vin de plaisir et de fête, la bouche souple et harmonieuse livre des arômes de framboise, de fraise des bois, soutenus par des tanins subtils et affinés.

Cépage : Cabernet franc 100%

Terroir de gravier et de sable, cultivé en culture raisonnée

Dégustation : servir légèrement frais entre 15° et 17°, accompagné de viandes rouges ou blanches, de grillades ou de poisson.

Vin vendu à la propriété et sur le site :
www.chopiniereduroy.fr

Christophe et Nicolas ORY, 8^e génération de vignerons, cultivent et élaborent le vin avec passion sur leur domaine familial de 26 hectares !



6€
TTC*



CUVÉE ELÉGANCE 2015 DE HERVÉ MORIN

Elégance est une cuvée très aromatique, assez légère et donc très agréable à boire tout au long du repas. Robe brillante, nez expressif de framboises, de mûres et de violette. Sa structure est équilibrée et soutenue, les tanins sont vifs et frais. Le vin est fruité et souple en bouche. Cette cuvée fait le plaisir de tous les amoureux des vins de Loire.

Cépage : Cabernet Franc 100%

Terroir de gravier de la Taille, cultivé en culture raisonnée

Dégustation : servir à température de cave entre 13° et 15°, accompagné de charcuterie, volaille, viandes blanches, poisson ou fromage de chèvre.

Vin vendu à la propriété, chez les cavistes ou sur le site : www.hervemorin.com

Depuis les années 1880, quatre générations de la famille Morin se sont succédé au Domaine de la Rodaie. Après que Marcel Morin eut planté les premières vignes, c'est aujourd'hui Hervé Morin qui perpétue la tradition tout en y associant les dernières techniques viticoles et œnologiques.



CUVÉE LES CLOS 2015 DU DOMAINE DAMIEN BRUNEAU

8€50
TTC*



Issu de vieilles vignes de 65 ans, « Les Clos » est un vin structuré et puissant. Les reflets rouges profonds et les arômes de fruits noirs bien mûrs caractérisent parfaitement cette cuvée. En bouche, c'est tout d'abord une belle structure avec des tanins fondus qui vous accueillent pour finir sur des notes épicées. Une bonne intensité et une longue persistance en bouche.

Cépage : Cabernet franc 100%

Terroir argilo-calcaire cultivé en culture raisonnée

Dégustation : servir entre 16° et 17°, accompagné de viande rouge grillée ou en sauce, de gibier, spécialités orientales ou fromage.

Vin vendu à la propriété, en grande surface et sur le site :
www.damienbruneau.fr



Damien Bruneau représente la 4^e génération de viticulteur de la famille sur ce domaine de 20 hectares et perpétue la tradition familiale en y apportant une note de modernité !

*Prix de vente conseillé

A PROPOS DE L'APPELLATION SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



- ♥ 1937 : création de l'Appellation d'Origine Contrôlée Saint Nicolas de Bourgueil.
- ♥ Situé sur la rive droite de la Loire à mi-distance entre Tours et Angers, le vignoble de Saint Nicolas de Bourgueil s'étend sur une seule commune.
- ♥ Le cépage principal est le cabernet franc. Les vins produits sont majoritairement des vins rouges.
- ♥ L'appellation compte environ 100 domaines viticoles.
- ♥ 1070 ha de vignes situées entre Loire et forêts.
- ♥ Vignoble protégé du vent du Nord par le coteau couvert de forêt.
- ♥ Production annuelle moyenne : 57 000 hl dont 97% rouge et 3% rosé.

CONVENTION DE TERROIR AUTHENTIS

Le Syndicat des vins de Saint Nicolas de Bourgueil affirme son engagement environnemental en signant le contrat de terroir Authentis. Ce contrat tripartite établi entre le syndicat des vins, la coopérative SNB (fournisseur des produits viticoles) et la société Frayssinet, N°1 français de la fertilisation organique officialise la démarche agro-responsable des viticulteurs de Saint Nicolas de Bourgueil en instaurant un plan d'actions sur trois ans.