

« Le Vau Jaumier »

Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Appellation	Saint-Nicolas de Bourgueil
Millésime	2015
Couleur	Rouge
Producteur	Domaine de la Coutellerie
Cépages	100 % Cabernet franc
Description	Couleur rubis, sombre, brillante et intense. Ses arômes épanouis, complexes et puissants, sur des notes animales et boisées. Mariage entre les fruits rouges très mûrs presque confits, les tanins du raisin et du fût de chêne.
Vinification	Vendange manuelle, tri grain par grain à maturité optimale. Après foulage et égrappage, la fermentation alcoolique démarre naturellement et est conduite en cuves thermo-régulées. Pigeage 2 fois par jour pendant une dizaine de jours. La macération est prolongée ensuite pendant 15 à 20 jours afin de parfaire l'extraction. La fermentation malolactique se fait en barriques de chêne.
Elevage	En fûts pendant 12 mois mais cela peut varier en fonction du millésime. La mise en bouteille s'effectue sans collage ni filtration.
Analytique	12,5 %
Accompagnements	Ce vin peut être associé à tout type de viandes fortes (agneau, boeuf en sauce ou gibier), des plats épicés mais aussi des plateaux de fromages les plus variés
Conservation	Plus de 10 ans
Cote Vivino	3,7/5
Prix Kiwanis	15,70 €
Notes	Vin Bio

