

« Les Perruches »

Pays	France
Région	Vallée de la Loire
Appellation	Saint-Nicolas de Bourgueil
Millésime	2017
Couleur	Rouge
Producteur	Domaine de la Coutellerie
Cépages	100 % Cabernet franc
Description	Robe rubis intense et brillante. Le nez révèle des notes de fruits mûrs. L'attaque en bouche se développe sur une structure tannique, veloutée et soyeuse, avec une finale riche et concentrée.
Vinification	Vendange manuelle, tri grain par grain à maturité optimale. Egrappage puis vinification conduite de façon traditionnelle en cuves bois. Pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours. Les macérations sont longues (environ 1 mois) et souvent la fermentation malolactique se déclenche sous marc. La fermentation alcoolique débute naturellement une journée après l'encuvage.
Elevage	12 mois en barriques. Mise n bouteilles sans filtration ni collage.
Analytique	12,5 %
Accompagnements	Plats de viande en sauce, poulet fermier, plateaux de fromages variés, ...
Conservation	10 à 15 ans
Cote Vivino	3,6/5
Prix Kiwanis	13,70 €
Notes	

