



AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL

Domaine Damien Bruneau

Rouge



Cépages : Vieilles Vignes de cabernet Franc

Sol : Argilo calcaire

Vinification : Egrappage à la récolte. Vinification type traditionnelle suivie d'une macération de 3 semaines en cuves ciment thermo-régulées avec micro oxygénation.

Dégustation : Ce vin est d'une couleur profonde, brillante, avec de légers reflets violets. Au nez, il est fin, fruité, de belle intensité, dominé par des notes de petits fruits rouges. En bouche, c'est un vin friand, souple et fruité qui offre une belle longueur.

Accord mets/vin : Idéal avec des plats en sauce, des viandes rouges grillées, du gibier ou encore des fromages de région. Servir à 15/16°C. Potentiel de 5/10 ans de garde.