



assortiment

*Chercher Vin

*Gamme Concept

*Coup de Coeur

*Vins Nouveaux

*Producteurs

En Arrière Version imprimable

Les Echaliers

Aoc St Nicolas de Bourgueuil rouge75cl

Be the first of your friends to like this.

Générale



LaCheteau : "Notre groupe est 1er vinificateur français en dehors des coopératives avec plus de 400 000 hl en vinification propre; la maison LaCheteau vinifie 175 000 hl avec un partenariat de plus de 238 viticulteurs pour 988 ha. Nous avons nos propres domaines dans la Loire: - Château de Champteloup 115 ha en Anjou - Domaine les Martines 5 ha en Cheverny - Château de Montguéret 130 ha en Anjou" **VDP: Une qualité exceptionnelle, différentes présentations AOC Loire: 1er producteur. Composez un assortiment IGP & Loire**

Région [Bourgueil](#). Le vignoble s'étend sur les coteaux de la rive nord de la Loire.

Cépage [Cabernet franc](#)

Infos Achat

Tarif tarif caché ([Log in!](#))

2013:

Viticulture & Vinification ()

MicroClimat Le climat particulièrement tempéré, doux et frais, convient parfaitement au cépage Cabernet.

Terroir Sols sablonneux graveleux sur terrasses alluviales.

Vinification La vinification reste traditionnelle dans des cuves en ciment et inox. La thermorégulation permet le développement des arômes typiques fruités. La macération dure environ 15 jours.

Elevage L'élevage se fait en cuves.

Degustation & Mets

Vue Une couleur pourpre assez soutenue avec éclats rubis.

Odeur Mélange complexe d'arômes très épicés.

Saveur Une attaque franche en bouche avec des tanins souples et fondus.

Vin & Mets

Il est le compagnon idéal des volailles et des viandes rouges.

Comment servir 12 à 14°

Transport & Conditionnement

Emballage bouteille (Loire)

Conditionnement 5x21cc6=630col/PAL (EUR-PAL)

Est-ce cette fiche technique n'est pas complète (photo bouteille & étiquette, médailles, info-vin manquent?) Mettez le fournisseur au courant!!

Ecrivez ici votre adresse e-mail et votre remarque

(vous recevrez un mail quand la fiche est complète)

(c)bureau de courtage Fruï, Hugo verriestraat 94 8800, Roeselare, www.fruï.be



Safra 2013. Almoço no "Flunch Toulouse Jaures", 03/10/2014, Toulouse.