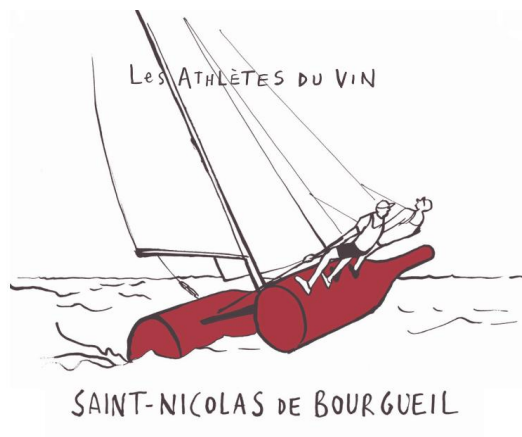




LES ATHLETES DU VIN SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

<i>Appellation</i>	AOP Saint Nicolas de Bourgueil
<i>Terroir / Soil</i>	Terrasse graveleuse – Coteaux argilo-calcaires <i>Gravelly terraces– Clay and Limestone</i>
<i>Cépage / Grape Variety</i>	100% Cabernet Franc
<i>Age des vignes / Vine age</i>	25 ans <i>25 years</i>
<i>Rendement / Yield</i>	45 hl/ha
<i>Vinification / Winemaking</i>	Récolte manuelle, fermentation en cuve inox et cuve bois <i>Hand harvested and fermented In stainless steel tanks and wooden vats</i>
<i>Elevage / Ageing</i>	En cuve inox <i>In stainless steel tanks</i>
<i>Dégustation / Tasting notes</i>	Les sols graveleux donnent à ce vin rondeur et gourmandise ainsi que des arômes de griottes, et le coteau argilo-calcaire lui amène de jolis tanins et des notes de réglisse. <i>The gravelly soil gives roundness, richness and sour cherry aromas, and the clay and limestone slopes provide beautiful tannins with hints of liquorice.</i>
<i>Accompagnement / Pairing</i>	Charcuterie, viandes blanche et rouge, fromage <i>Charcuterie, poultry, red meats and cheeses</i>
<i>Degré alcoolique/ Percentage alcohol</i>	12,5 %
<i>Sucre résiduel / Residual sugar</i>	0 g/l