

« Les Montils »

DESCRIPTION

C'est au cœur du Val de Loire que se situe le vignoble de SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, au sein du parc naturel régional Anjou Touraine.

L'appellation couvre une superficie de 1050 hectares sur une terrasse graveleuse et des coteaux argilo-calcaires.

La cuvée « Les Montils » est une sélection des meilleurs terroirs de l'appellation. Nous la faisons précocement en décembre afin de pouvoir choisir les meilleurs vins et les élever dans nos caves.

VINIFICATION

La vendange des raisins est triée et effectuée à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves inox thermo régulées.

Les remontages se font quotidiennement pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 10 à 12 jours afin de parfaire l'extraction. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique se réalise en cuve.

ELEVAGE

Elevage en cuve pendant l'hiver.

Une légère filtration précède la mise en bouteilles.

CARACTERES

La cuvée « Les Montils » est issue d'un assemblage entre : la célèbre terrasse de graves de Saint Nicolas de Bourgueil qui donne des vins ronds, gourmands avec de petites notes de griottes et du coteau plus argileux donnant des vins plus tanniques sur des notes de réglisse.