



Saint Nicolas de Bourgueil « Marie Dupin » 2011

Vignoble :

Ode à Marie Dupin, "fleur Angevine de quinze ans" et Muse de Pierre de Ronsard, et fruit d'un savoir faire de plusieurs générations de vigneron, cette cuvée est la célébration de la gourmandise au travers de sa profusion de fruits frais, et de la légèreté représentée par la finesse du grain et la souplesse de ses tanins. Le terroir de la cuvée « Marie Dupin » se caractérise par des sols superficiels sableux, à réchauffement rapide, permettant au cépage Cabernet franc, d'exprimer tout son potentiel aromatique fruité.

Cépage :

Cabernet franc

Vinification :

Eraflage. Vinification en cuves thermo-régulées (24°C) et macération courte permettant de conserver la souplesse des tanins et le fruité du raisin. Elevage pendant 5 mois avant mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Jolie robe rubis profond aux reflets violets. Le nez se montre fin et délicat, dévoilant spontanément des notes gourmandes de cerise, de prune et de violette. Il s'enrichit rapidement de notes de poivron rouge et de fines notes d'épices douces. Attaque ronde et souple. Son fruité intense souligne l'équilibre général. La texture est fine, encadrée par de jolis tanins traduisant une belle maturité de vendange. La palette aromatique perdure en final à travers les fruits rouges frais.

Alliances mets-vin :

Servi frais (14-16°C), il accompagnera les charcuteries (rillettes, andouillette), les salades (chèvre chaud, magret), les viandes blanches et rouges (paupiette de dinde, filet mignon de veau) et les fromages à pâte molle (Coulommiers, brique de pays).