

Saint Nicolas de Bourgueil Dom. Fondis

Saint Nicolas de Bourgueil

INFORMATION

Appellation : Domaine du Fondis

Cépage : Cabernet Franc

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vendange mécanique

Vinification traditionnelle en cuves inox

Elevage entre 8 mois et 12 mois selon les millésimes

Vieillessement en bouteille

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : Situé sur la commune de Saint Nicolas

Surface : 12ha sur un total de 23ha

Type de sol : terrasses de graviers

Climat : tempéré océanique dégradé

DÉGUSTATION

Œil :

Bouche : structurée et équilibrée, elle offre une belle rondeur.

Nez : Belle richesse olfactive. Il s'exprime avec vigueur sur des notes de fruits rouges et de senteurs épicées.

Bouche : Structurée et équilibrée, elle offre une belle rondeur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°C

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rouges, certains poissons cuisinés, fromages

Garde : De 3 à 5 ans

