

MAÎTRE DE CHAI

Saint-Nicolas-de-Bourgueil Maître Chai

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Des vins d'assemblage raffinés et signés par nos maîtres de chai, traduisant l'expression de leurs personnalité, sensibilité et créativité.

PRÉSENTATION

"Née en 1978 à Saumur, fille et petite-fille de vigneron, j'ai été initiée très jeune au travail rigoureux de la vigne. Plus tard, l'apprentissage de la dégustation n'a fait qu'accroître mon envie de découvrir le monde du vin et ses multiples facettes. Après avoir obtenu mon diplôme d'Agronomie et d'Œnologie à Bordeaux, je suis partie travailler pendant 4 ans comme Responsable de Production dans une Cave Coopérative de la Vallée du Rhône. En 2008, je suis revenue dans la Vallée de la Loire en tant que Maître de Chai de la Cave de Bourgueil et j'en ai pris la direction en 2009. Aujourd'hui, je mets autant d'énergie à gérer cette cave qu'à élaborer des vins qui reflètent le terroir de Bourgueil : souples, chaleureux et conviviaux... avec une touche de sensibilité féminine bien sûr."

Pauline Fouchereau, maître de chai à la Cave des Vins de Bourgueil

À LA VIGNE

Vendange de raisins sélectionnés pour leurs profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs.

VINIFICATION

Vinification séparée et adaptée sur chaque profil exacerbant les qualités organoleptiques des raisins : macération pré-fermentaire à froid et extraction limitée sur le profil fruit frais apportant intensité aromatique ; macération de durée moyenne sur le profil fruit mûr apportant couleur soutenue et tanins fondus.

Assemblage subtil des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi légèrement frais (12-14°C).

AU NEZ

Au nez, l'intensité du fruit se manifeste par des arômes gourmands de fruits rouges frais (framboise et fraise écrasée) et de fruits noirs (cassis). Une nuance de fougère.

EN BOUCHE

En bouche, vous apprécierez ce vin fin et élégant, tout en souplesse. Finale chaleureuse persistante sur des notes fruitées.

ACCORDS GOURMANDS

Accordez ce vin avec tous vos plats salés de l'entrée au fromage.

Recette conseil : rôti de porc aux pruneaux ou poulet fermier sauce forestière.

