



# LES PERRUCHES

DOMAINE DE LA COTELLERAIE

2 La Cotelleraie 37140 St Nicolas de Bourgueil



<b><u>Appellation</u></b>	Saint-Nicolas de Bourgueil
<b><u>Cépage / Variety</u></b>	100 % Cabernet Franc
<b><u>Age des vignes / Age of vineyards</u></b>	25 ans / 25 years
<b><u>Terroir / Soil</u></b>	Montils graveleux avec en profondeur de la crasse de fer. <i>Gravelly mounds with deep iron dross.</i>
<b><u>Vinification / Wine making</u></b>	Vendanges manuelles. La fermentation alcoolique débute naturellement une journée après l'encuvage. Les macérations sont longues (environ un mois) et souvent la fermentation malolactique se déclenche sous marc. Les vins sont ensuite entonnés en barriques pendant une année. Après, ils seront soutirés puis mis en bouteilles sans filtration ni collage. <i>Manual harvest. Alcoholic fermentation begins naturally one day after vatting. The macerations are long (about a month) and often the malolactic fermentation starts under the marc. The wines are then put into barrels for a year. Afterwards, they will be racked and bottled without filtration or fining.</i>
<b><u>Dégustation / Tasting</u></b>	Très beau Saint Nicolas De Bourgueil, brillant et intense avec des notes de fruits mûrs : l'attaque en bouche se développe sur une structure tannique, veloutée et soyeuse, avec une finale riche et concentrée. <i>Very beautiful Saint Nicolas De Bourgueil, brilliant and intense with notes of ripe fruit: the attack in the mouth develops on a tannic, velvety and silky structure, with a rich and concentrated finish.</i>
<b><u>Conservation / Storage</u></b>	5 à 10 ans / 5 to 10 years
<b><u>Accords / Food pairing</u></b>	Ce vin accompagnera parfaitement les viandes blanches, des plateaux de fromages à pâte dure (beaufort, comté). <i>This wine will go perfectly with white meats and hard cheese platters (Beaufort, Comté).</i>



VINI BE  
GOOD

[contact@vinibegood.com](mailto:contact@vinibegood.com)

02 47 97 38 00