



Cuvée du Vieux Pressoir

Vignoble

Le vignoble est situé à St-Nicolas-de-Bourgueil sur la rive droite de la Loire sur un sol constitué de gravier et de sable. Son territoire bénéficie d'un climat tempéré à influence océanique.

Dégustation

Le vin est frais, léger et désaltérant. Au nez, se dévoilent des arômes de bois de ronce et des notes de framboise. La minéralité, la fraîcheur et la souplesse dominent dans cette cuvée.

Cépage : Cabernet Franc

Goût et saveur : Léger et fruité

Taux d'alcool : 12,5°

Allergène : Sulfites

A boire avec des viandes blanches, des noix de porc, du lapin, ou de la cuisine asiatique, autour de 15°C. Plus vieux, il s'associera parfaitement avec des traves de porc marinés, du petit gibier, des plats mijotés ou un canard laqué, mais autour de 17°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant

<https://www.la-cave-cellar.com>