

Place
aux
VINS



France Loire

DOMAINE SEBASTIEN DAVID
ST NICOLAS DE BOURGUEIL
COËF



Cépages :

- Cabernet Franc 100%



Terroir :

Graviers, argile.



Vinification :

Vignes de 50 ans, vendanges manuelles en caissette, macération de grappes entières immergées dans du jus de pressurage direct pendant 90 jours et élevage en amphores Italiennes pendant 9 mois.



Dégustation :

Robe rouge grenat. Après aération, notes de fruits noirs et rouges, sensation de finesse. Une bouche aérienne, racé, tout en élégance et pleine de fruit. Des tannins très fins viennent donner du relief en l'ensemble avec une finale vive et gourmande.



Accords mets /vin :

Volailles, viandes rouges aux herbes, charcuterie.

Sur un beau repas délicat ou pour découvrir ce que peut faire un élevage en amphore.