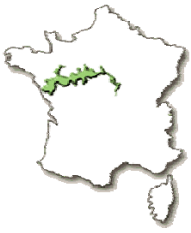


St Nicolas de Bourgueil Cuvée Improvisation



Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Didier Rezé
- **Production annuelle moyenne** : 4 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Cabernet Franc
- **Type de Sol**: Argilo calcaire
- **Rendement**: 36 hl/ha
- **Age des vignes** : 40-60 ans
- **Vendange** : mécanique

Vinification:

Tri de la vendange manuelle, macération de 10 à 15 jours thermorégulée. Infusion lente à l'abri de l'air pour préserver le maximum de fruit.

Elevage:

Le volume de cette Cuvée est séparé en deux. Une partie est élevée en fûts de châtaigniers et l'autre partie en fûts de chênes dans les caves de tuffeau. L'élevage dure 8 mois environ.



Œil = Robe soutenue et profonde. Nez et Bouche : notes subtiles d'épices de cannelle de fruits noirs, et de vanille. Bouche = finale veloutée, enveloppe le palais, longue persistance complexe et épicée ...»

Tenue et conservation

Potentiel de garde de 8 ans.



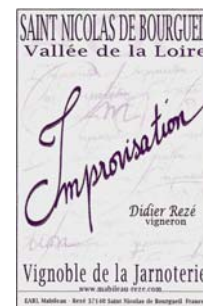
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18-19° C – Passage en carafe conseillé
S'accordera avec des viandes raffinées telles que canard et caille, viandes grillées accompagnées de fleur de sel, dessert de chocolat.....



Récompenses :

- 84/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Commended International Wine Challenge 2011

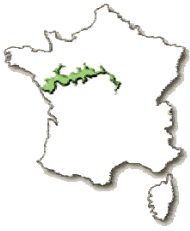


Le MOT DU VIGNERON :

*« Cette Cuvée livre un nez rempli de notes subtiles d'épices de cannelle, de fruits noirs et de vanille...
Une Improvisation qui tatoue les papilles du dégustateur comme un livre ouvert sur son palais... »*



St Nicolas de Bourgueil Cuvée Improvisation



Grand Vin de la vallée de la Loire

- **The winegrower :** Didier Rezé
- **Annual production :** 4 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Cabernet Franc
- **Type of soil :** Siliceous limestone
- **Yield:** 36hl/ha
- **Age of the vine:** 40-60 years
- **Harvest :** mechanical

Vinification:

Harvest manually sorted, maceration from 10 to 15 days. Infusion from the shelter of air to keep the maximum of fruit. Thermoregulation.

Maturing:

The volume of this Cuvée is divided in two parts. The first one is matured in chestnut barrels and the second one in oak barrels in the shelter of our limestone cellar. The maturing lasts 8 months.



« Eye : Deep and strong dress. Nose and Mouth : subtle spicy taste of cinnamon; black fruits and vanilla. Mouth : Smooth final, surround the palate, complex and long spicy persistence...»

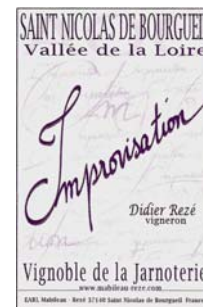
Aging potential :

From 8 years



Culinary agreements:

To serve at 18-19° C – To be carafed
Good match with duck and quail, meat grilled with “fleur de sel”, chocolate desert



AWARDS :

- 84/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Commended International Wine Challenge 2011



Winemaker comments ::

« This Cuvée offers you a nose full of subtle spicy notes of cinnamon, black fruits and vanilla...
The Improvisation, an elegant wine which tasting will tattoo your taste bud like a book opens on your palate... »