

# St Nicolas de Bourgueil Cuvée MR l'Elegante



- **Le vigneron** : Didier Rezé
- **Production annuelle moyenne** : 90 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl, 37.5 cl

- **Cépage(s)** : Cabernet Franc
- **Type de Sol**: Argilo calcaire
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 5 à 40 ans
- **Vendange** : mécanique

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

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

### Elevage:

Elevage de 3 à 4 mois en fûts de châtaignier pour arrondir la fin de bouche à l'abri dans les caves de tuffeau



«Œil = Robe rubis rouge, brillante. Nez = fruits rouges (framboises, cerises...). Bouche = offre des notes très fruitées de framboise. Sa texture est charnue et fraîche avec une jolie élégance... »

### Tenue et conservation

Potentiel de garde de 5 à 6 ans.



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14° C

Accompagne noix de veau aux girolles, pierrade de poissons ou viandes accompagnée de petits légumes...

## Récompenses :

- Gold Medal Concours général agricole de paris 2012 ( Médaille d'or)
- Magazine Millésimes ( 1ers grands vins Classés )
- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013 & 2014
- 86/100 & 85/100 Wine Enthusiast Magazine
- Guide Hachette des vins 2013 (2\*).
- Bronze Concours des Ligiers 2013
- Commended International wine challenge 2014



.....

## Le MOT DU VIGNERON :

«L'élégance et le fruité de cette cuvée font de celle-ci la plus représentative de notre A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil»



# St Nicolas de Bourgueil Cuvée MR l'Elegante



- **The winegrower :** Didier Rezé
- **Annual production :** 90 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl, 37.5cl
- **Grape Variety(ies) :** Cabernet Franc
- **Type of soil :** Siliceous limestone
- **Yield:** 50hl/ha
- **Age of the vine:** 5 to 40 years
- **Harvest :** mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

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

### Maturing:

Maturing from 3 to 4 months in chestnut barrels in the shelter of our limestone cellar



« Eye : brilliant and both red ruby dress. Noze : red fruits ( cherries, raspberries...). Mouth : very fruity notes of raspberries. The mouth has a fleshy and fresh texture with a beautiful elegance...»

### Aging potential :

From 5 to 6 years



### Culinary agreements:

To serve at 14° C  
Good match with white meat or pieces of meat and fish accompanied with vegetables cooked on hot plate.



.....

## AWARDS :

- Gold Medal Concours général agricole de paris 2012 ( Médaille d'or)
- Magazine Millésimes ( 1ers grands vins Classés )
- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- 86/100 Gilbert et Gaillard 2013 & 2014
- 86/100 & 85/100 Wine Enthusiast Magazine
- Guide Hachette des vins 2013 (2\*).
- Bronze Concours des Ligiers 2013
- Commended International wine challenge 2014



## Winemaker comments ::

« The Cuvée MR is very representative of our A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil thanks to its beautiful elegance and its fruity taste. »