

A.O.P

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Lieu-dit

« La Contrie »

Millésime

2020

Superficie : 3,5 hectares
Commune : Saint Nicolas de Bourgueil
Situation : Terrasse
Orientation : Sud
Altitude : 15 mètres
Sols : Graviers, cailloux - sols très filtrants.

Climat : Tout comme en 2019, la floraison très précoce nous laissait présager des vendanges généreuses. L'extrême sécheresse du mois de Juillet eut pour effet de générer un stress hydrique qui décala la précocité de la récolte pronostiquée après la fleur. Les pluies d'Août, bien que tardives, furent donc les bienvenues pour la bonne maturation des raisins.
C'est le 22 Septembre que furent donnés les premiers coups de sécateurs. Les vendanges se terminèrent le 30 Septembre, juste avant l'arrivée des pluies abondantes de début Octobre.

Cépage : 100 % Cabernet franc (appelé localement "Breton") avec comme porte greffe 3309 et 101/14.
Age moyen 45 ans avec densité 5000 pieds/hectare.

Rendement : 55 Hectos/hectare

Degré alcoolique 13°4

Vendanges : Manuelles et mécaniques en fonction de l'âge des vignes.
Le 19 Septembre

Vinification : Vendange 100% égrappée sans foulage.
Cuves thermo-régulées par échangeurs internes pour une température de vinification de 26°-28°.
Cuvaision de 11 jours environ.
Fermentation malolactique faite immédiatement après écoulage et terminée fin Novembre.

Elevage : Filtration légère sur diatomées, puis élevage en cuve et en fûts pendant 2 à 3 mois (1/2 muids de 600 litres) avant la mise en bouteille faite en automne.

Potentiel de Garde : 5 à 10 ans selon la cave..

