



**SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2022 "
LES PERRUCHES " GÉRALD VALLÉE
DOMAINE DE LA COTELLERAIE**

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Touraine
Cépage(s) : cabernet franc 100%

Note de dégustation :

Un Saint Nicolas de Bourgueil de teinte rubis soutenue et brillante.
Le nez évoque les fruits noirs et en particulier le cassis ainsi que quelques touches de boisées bien intégrées à l'ensemble. En bouche, l'attaque se développe sur une structure tannique veloutée et soyeuse, avec une finale fraîche et un fruit croquant.



Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges (Jarret de veau aux légumes, rôti de boeuf en croute,...)

Commentaires du sommelier :

C'est au sein de l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil et plus précisément sur des montils graveleux, que se situe « les Perruches ». Les montils sont une couche épaisse de graviers argileux-siliceux avec en profondeur de la crasse de fer. Ce terroir est planté uniquement de cabernet franc, d'au moins 25 ans d'âge.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

