

Acquis en 2003 par la famille Olivier, les parcelles de Bourgueil sont âgées de plus de 50 ans. Remis en état de production, les terroirs de Bourgueil nous permettent de produire des vins structurés et équilibrés qui complètent notre gamme. Afin de garantir la différence de terroir avec nos Saint Nicolas, les parcelles de Bourgueil se situent sur les principaux coteaux de l'appellation.



Vignoble

Appellation : Bourgueil
Surface : 3,5 hectares
Terroir : argilo-calcaire
Rendement : 55 hl/ha
Age des vignes : + 50 ans

Vinification

Vendange : mécanique avec tri embarqué
Fermentation : 2 semaines en cuve inox
Elevage : 6 mois en cuve inox
Production annuelle : 33 000 bouteilles

Dégustation

Le nez est très intense avec des arômes marqués par le chocolat et le sous bois. Avec une bouche souple et ronde rappelant la mûre et une belle longueur, ce vin de printemps est déjà apte à la consommation.

Au cours du repas ...

Pâté de campagne, gigot d'agneau, camembert, crottin de chavignol



2016 - 2018



16°C



Domaine OLIVIER
La Forcine
37140 Saint Nicolas de Bourgueil
02 47 97 75 32

www.domaineolivier.com
[www.facebook.com/
domaineolivier](https://www.facebook.com/domaineolivier)