

# Cuvée Les Malgagnes

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil Rouge

## Terroir

- Sols argilo-siliceux, 2 ha
- Age moyen des vignes : 40 ans

## Cépages

- Cabernet Franc 100%

## Vendange mécanique

- Permet de fractionner la récolte en fonction de la maturité des parcelles et du climat.

## Vinification

- Cuve inox thermorégulée, durée de cuvaison entre 14 et 21 jours. Passage au minimum de 10% de la cuvée en barrique (en fonction des millésimes).
- Macération pré-fermentaire 48 heures à froid puis environ 18 jours de fermentation alcoolique à 30° puis à 35°C afin d'extraire les tanins et fixer la couleur.
- Filtration dégrossissante par nos soins

## Elevage

- 15 mois en cuve et /ou 10 mois en barrique bourguignonne pour la moitié de la récolte maximum, puis mise en bouteille par un professionnel.



## Dégustation

- Robe rouge sombre, parfums complexes de baies sauvages qui annoncent une bouche pulpeuse et concentrée, extraite avec justesse. Vin de caractère et de terroir.

## Accord Mets & Vins

- Rouge plus âgé : viandes rouges, gibier, fromages (tomme de Savoie, comté, st-Paulin).
- Rouge plus jeune : viandes blanches (géline de Touraine) et rouges

## Conseils de consommation

- Servir entre 15° et 17°C selon la saison.
- Vin intéressant à boire maintenant mais surtout 2 ans après la mise en bouteille.
- Potentiel de garde : longue garde, 2 à 15 ans.

Estelle et Rodolphe **COGNARD** « Chevrette » 37140 St Nicolas de Bourgueil

Tel : 02 47 97 76 88

E-mail : vins.cognard@orange.fr

www.vins-stnicolas-bourgueil-cognard.fr

@vinscognard

