



L'ENVOLÉE

PRODUIT

Deze hoogwaardige cuvée van één perceel is afkomstig van oude wijnranken, geworteld op klei-kalksteenhellingen. De wijn onthult een prachtige aromatische concentratie: zwart fruit, zoethout, blonde tabak en een zeer elegante, licht houtachtige toets. De smaak is vol en gestructureerd, maar toch geleid door de frisheid van de Loire die het geheel lichter maakt. De tannines zijn zijdezacht en hebben een lange afdronk. Decanteren in de kelder of in de kelder gedurende 5 tot 7 jaar. Uitstekend bij gebraden vlees, eendenborst of stoofschotels. Een serieuze, diepe en perfect uitgebalanceerde Saint-Nicolas.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Cabernet Franc