

# St Nicolas de Bourgueil Cuvée Voluptance



- **Le vigneron** : Didier Rezé
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl, 37.5 cl

- **Cépage(s)** : Cabernet Franc
- **Type de Sol**: Argilo calcaire
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 5 à 40 ans
- **Vendange** : mécanique

## Vinification:

Tri de la vendange manuel, macération de 10 à 15 jours thermorégulée. Infusion lente à l'abri de l'air. Le fruit est ainsi préservé !

## Elevage:

Le Vin est élevé en fûts de châtaignier : 3 à 4 mois à l'abri dans les Caves de Tuffeau... Les tanins sont ainsi affinés...L'élégance du Vin charme les papilles !

**Grand Vin de la vallée de la Loire**



*«La robe rouge rubis est lumineuse et limpide. Puis le nez offre des arômes de petits fruits rouges, que l'on retrouve en bouche, mis en valeur par une attaque ronde et charnue. La texture est fine, la fraîcheur agréable.»*

## Tenue et conservation

Potentiel de garde de 5 à 6 ans.



## Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14° C

Accompagne à merveille tout type de viandes, aussi bien une entrecôte de bœuf grillée au poivre vert qu'un filet mignon de veau. Pour un agréable moment de convivialité !

## Récompenses :

•88/100 Wine Enthusiast Magazine



.....

## Le MOT DU VIGNERON :

*«Le parfum fruité à souhait charme dès le premier nez ... En bouche, un subtil équilibre entre une texture charnue et l'élégance ...fruitée ...ravit les papilles !  
Bref : Une subtile alliance de Volupté...et d'élégance : Voluptance !»*



# St Nicolas de Bourgueil Cuvée Voluptance



**Grand Vin de la  
vallée de la  
Loire**

- **The winegrower :** Didier Rezé
- **Annual production :** 90 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl, 37.5cl
- **Grape Variety(ies) :** Cabernet Franc
- **Type of soil :** Siliceous limestone
- **Yield:** 50hl/ha
- **Age of the vine:** 5 to 40 years
- **Harvest :** mechanical

#### Vinification:

Harvest manually sorted, maceration from 10 to 15 days.  
Infusion from the shelter of air.  
Thermoregulation. The fruit is preserved.

#### Maturing:

The wine is aged in chestnut: 3 to 4 months under cover in the cellars of Tuffeaux...The tannins are refined... The elegance of the wine charm the taste buds!



*"The ruby red color is bright and clear. Then the nose offers aromas of red berries, which are found in the mouth, enhanced by a round and fleshy attack. The texture is fine, nice freshness. "*

#### Aging potential :

From 5 to 6 years



#### Culinary agreements:

To serve at 14° C  
Accompany any kind of meat, beef steak grilled green pepper, veal filet mignon. For a pleasant moment of conviviality!

## AWARDS :

- 88/100 Wine Enthusiast Magazine



.....

#### Winemaker comments ::

*" The fruity perfume charm of the first nose ... In the mouth, a subtle balance between a meaty texture and elegance ... .. Fruity delights the taste buds!  
In short: A subtle blend of elegance and voluptuousness : Voluptance "*