

# St Nicolas de Bourgueil Concerto



## Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Didier Rezé
- **Production annuelle moyenne** : 14 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Cabernet Franc
- **Type de Sol**: Argilo calcaire
- **Rendement**: 40. hl/ha
- **Age des vignes** : 60 à 80 ans
- **Vendange** : totalement manuelle

### Vinification:

Tri de la vendange manuel, macération de 10 à 15 jours thermorégulée. Infusion lente à l'abri de l'air pour préserver le maximum de fruit.

### Elevage:

Elevage de 6 à 8 mois en fûts de châtaigniers dans les caves de tuffeau.



«Œil : Robe rouge soutenue. Nez : Fruits rouges. Bouche : Sa texture dense, moelleuse et savoureuse tapisse le palais et laisse en bouche une tonalité veloutée et gourmande.. »

### Tenue et conservation

Avec l'âge atteint une agréable sensation de volupté. Garde de 6 à 8 ans.



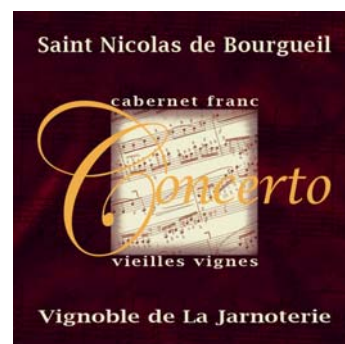
### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18-19° C  
Accompagne les magrets de canard, côté de bœuf, gibier...



## Récompenses :

- 88/100 Gilbert&Gaillard 2012
- Magazine Millésimes ( 1ers grands vins Classés )
- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- 85/100 Gilbert et Gaillard 2013
- COMMENDED - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- vin sélectionné comme ambassadeur du Vignoble de la Touraine
- 88/100 & 89/100 Wine Enthusiast Magazine
- Guide Hachette des vins 2013
- magazine "Cuisine et Vins de France", spécial Noël 2012



### Le MOT DU VIGNERON :

«Un moment d'émotion... Une mélodie du Palais. Voilà comment déguster notre Cuvée Concerto : ... en laissant vos sens s'extasier en purs épicuriens !...»

# St Nicolas de Bourgueil Concerto



- **The winegrower :** Didier Rezé
- **Annual production :** 14 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl
  
- **Grape Variety(ies) :** Cabernet Franc
- **Type of soil :** Siliceous limestone
- **Yield:** 40 hl/ha
- **Age of the vine:** from 60 to 80 years
- **Harvest :** only picked by hand

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Harvest manually sorted, maceration from 10 to 15 days.  
Infusion from the shelter of air to keep the maximum of fruit.

### Maturing:

Maturing from 6 to 8 months in chestnut barrels in the shelter of our limestone cellar.



« Eye : Deep red dress. Noze : Red fruits. Mouth : Velvety tastes with a smooth texture on the palate..»

### Aging potential :

From 6 to 8 years.



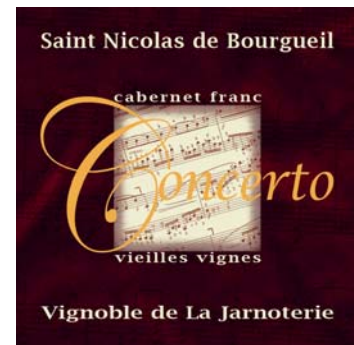
### Culinary agreements:

To serve at 18-19° C  
Good match with duck, game, meat and tasty dishes.



## AWARDS :

- 88/100 Gilbert&Gaillard 2012
- Magazine Millésimes ( 1ers grands vins Classés )
- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- 85/100 Gilbert et Gaillard 2013
- COMMENDED - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012
- vin sélectionné comme ambassadeur du Vignoble de la Touraine
- 88/100 & 89/100 Wine Enthusiast Magazine
- Guide Hachette des vins 2013
- magazine "Cuisine et Vins de France", spécial Noël 2012



## Winemaker comments ::

« Harmony... a melody on the palate... This is how to taste our cuvee Concerto : ... by letting your senses go into epicurian raptures!...»