

SAINT NICOLAS de BOURGUEIL AOC

Domaine Laurent MABILEAU



Le Domaine Laurent MABILEAU s'étend sur 28 ha, aux sols d'alluvions modernes. Les techniques mises en pratiques depuis plusieurs années respectent la pratique d'une agriculture raisonnée : labour des vignes, effeuillage, vendanges vertes, tri de vendanges au chai,...

ENCEPAGEMENT

4500 pieds / hectare

Cabernet franc 100%

MILLESIME

2015

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est grenat vive et brillante, un fin bouquet de fruits rouges subtil, une attaque franche, un palais rond et gras aux tanins subtils et au fruité persistant.

TEMPS DE GARDE

Le temps de garde est de 5 à 6 ans à plat en cave à l'abri de la lumière. Période au cours de laquelle les arômes se développent pour charmer le palais du consommateur.

SERVICE

De 12 à 13°C accompagnera à merveille les viandes (charcuterie, grillades, volailles, porc, veau, lapin, bœuf...) fromages, desserts aux fruits rouges.

Domaine Laurent MABILEAU - PROPRIETAIRE

La Croix du Moulin Neuf- 37140 St Nicolas de Bourgueil - FRANCE

SIRET 752 344 192 00019 - TVA FR 19 752 344 192

Tel. +33 (0) 2 47 97 74 75

Portable +33 (0) 6 62 29 37 86

Site web www.mabileau.fr

E- Mail domaine@mabileau.fr