Saint Nicolas de Bourgueil "Le Clos", Le Clos du Vigneau



Un régal des frères Jamet, conviviaux, accessibles, joyeux et avec du caractère comme leurs vins. Le cabernet-franc, issu de sols bien drainés composés de sables et graviers, donne, s'il est vendangé soigneusement et macéré une quinzaine avant égouttage en encuvage le meilleur de lui-même.

Origine: Le type de terroir, chez nous, à la sortie du village de Saint-Nicolas est composé de sables et de graviers. Ce sont les terrasses alluviales de la Loire. Ces sols légers, constitués d'alluvions déposées par le fleuve, sont favorables à la viticulture. Grâce à leur excellente capacité de drainage et à leur structure aérée, ils permettent aux vignes de produire des vins élégants, souvent plus fruités et accessibles que par exemple sur des terres argileuses, froides et humides.

Encépagement: 100% cabernet-franc

Vinification: Concernant le type de vinification, nous les vinifions en cuve inox avec système de thermorégulation. Deux semaines de macérations avec deux remontages par jour, puis décuvage, assemblage et mise en cuve avec soutirage tous les 2 mois.

Dégustation: Un délicieux vin souple aux fruits rouges dominants. En bouche, la finale fruitée s'harmonise aux tanins fondus.

Potentiel de garde: Variable suivant les goûts, 2-5 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: L'ensemble est très facile à boire: tempéré, jeune il s'associe aux viandes, ou servi frais avec du poisson et après 5 ans avec des fromages.

- Côtes de porc blackwell (pickels)
- Blanquette
- Terrines, pâtés
- Boudins (mixte) compote/purée
- Poulet Moambe
- ...