



ACQUISTATO IL

"La Croisée" Saint Nicolas de Bourgueil 2023

2023

Un rosso contemporaneo, fatto per la tavola e per condividere



Il Saint-Nicolas-de-Bourgueil "La Croisée" di Domaine de la Cotelleraie è un Cabernet Franc che racconta la Loira con energia e precisione. Nasce nel cuore della Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC, su suoli sabbiosi e ghiaiosi che donano finezza e slancio. "La Croisée" è il punto d'incontro tra frutto e freschezza, tra immediatezza e profondità. Nel calice esprime piccoli frutti rossi, leggere note erbacee e una speziatura sottile. Il sorso è dinamico, con tannini setosi e una chiusura pulita che invita al secondo assaggio. È un rosso contemporaneo, pensato per la tavola e per chi ama vini territoriali ma versatili. Non punta sulla potenza, ma su equilibrio e identità. Un Cabernet Franc autentico, diretto, sempre centrato

Domaine de la Cotelleraie si trova nel cuore della Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC, nella valle della Loira, territorio d'elezione del Cabernet Franc. È una cantina familiare che ha costruito la propria identità sulla valorizzazione del suolo e sulla precisione stilistica. Qui le vigne si estendono su terreni sabbiosi e ghiaiosi che donano ai vini finezza e dinamismo. La filosofia produttiva è orientata al rispetto dell'equilibrio naturale, con pratiche attente in vigna e interventi misurati in cantina. L'obiettivo è esprimere autenticità, freschezza e coerenza territoriale. I vini si distinguono per frutto nitido, tannini eleganti e grande bevibilità. Domaine de la Cotelleraie interpreta la Loira in chiave contemporanea, con rossi capaci di unire carattere e accessibilità. Una realtà pensata per chi cerca vini sinceri, territoriali e sempre centrati a tavola

La Vigna

Terreno Terrazzo ghiaioso di Saint Nicolas de Bourgueil

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Loire

Uve cabernet franc 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia: Manuale. L'uva raccolta viene selezionata. Vinificazione: La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox termoregolate. Il rimontaggio viene effettuato quotidianamente per una decina di giorni, seguito da una macerazione prolungata di dieci-dodici giorni per perfezionare l'estrazione. Dopo la svinatura e la pressatura

Sensazioni Colore rubino vivace, al naso un bouquet intricato di frutti rossi come ciliegie e lamponi, impreziosito da sottili sfumature di pepe nero e un accenno di erbe aromatiche fresche. In bocca si presenta medio-corposo con un bilanciamento impeccabile tra la struttura dei tannini morbidi e una piacevole acidità. L'affinamento in botti di rovere permette una fusione perfetta tra frutta e delicati aromi legnosi, regalando un finale lungo e armonioso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821