

BOURGUEIL

Made in Loire

Bourgueil rouge 2018



Cépages : 100% Cabernet Franc

Région : Bourgueil



Appellation: AOC Bourgueil

Production : Domaine Omasson
Nathalie



Terroir : Argilo-calcaire-sableux.

Type de vin : Bourgueil rouge 2017

Méthode de récolte : Mécanique.

Vinification : égrappage,
thermorégulation, micro oxygénation.



Élevage : 21 jours de macération puis 7
mois en cuve.

Production annuelle : 6000 bouteilles.

Notes de dégustation: Le nez à des
notes de fruits noirs et de groseille.
C'est un vin de garde avec des tanins
harmonieux, très agréable à boire
aujourd'hui comme dans une dizaine
d'années



Garde : 10 ans

Accords mets et vin : idéal avec une
côte de bœuf et des fromages persillés



Conditionnement : Bouteille de 75cl

Degrés : 13,5 % Vol



Servir à 14-15°C



Introduction : bienvenue sur
mon domaine viticole. Femme
vigneronne, je cultive et vinifie
avec tout ma passion et ma
sensibilité. Venez me rendre
visite, je vous ferai découvrir
comme une femme peut
tomber amoureuse de ce
métier. Après cette petite
visite, nous dégusterons
ensemble le fruit de mon
travail.



NATHALIE OMASSON
37130 SAINT-PATRICE