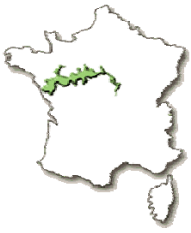


St Nicolas de Bourgueil Cuvée Préludise



- **Le vigneron** : Didier Rezé
- **Production annuelle moyenne** : 10 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Cabernet Franc
- **Type de Sol**: Argilo calcaire
- **Age des vignes** : issu du vin des jeunes vignes
- **Vendange** : mécanique

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:
Rosé de Saignée.

Elevage:
.....



« *Œil = Jolie robe saumonée*
Nez = Note de fruits rouges avec pamplemousse, bonbon acidulé
Bouche = Sec et fruité... »

Tenue et conservation
A boire dans les 2 ans maximum

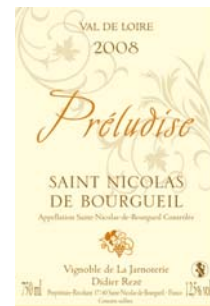


Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 6-8° C, frappé.
Il trouvera sa place à l'apéritif, en duo avec les entrées, la cuisine méditerranéenne, cuisine exotique (chinoise...) et la charcuterie, viandes blanches et poissons grillés



Récompenses :

- Guide Gerbert Dussert 2013
- concours des vins du Val de Loire 2014 (OR – Gold Medal)

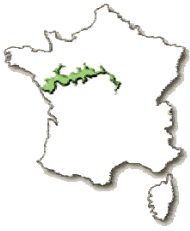


Le MOT DU VIGNERON :

*«Ce vin rosé sec est fruité et gourmand, à savourer à tout moment dès que les températures sont plus clémentes...
Ce vin frais d'instant chaleureux vous surprendra !!»*



St Nicolas de Bourgueil Cuvée Préludise



- **The winegrower** : Didier Rezé
- **Annual production** : 10 000 btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Cabernet Franc
- **Type of soil** : Siliceous limestone
- **Age of the vine**: issue from the young vines
- **Harvest** : mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:
Bleeding Rosé

Maturing:
.....

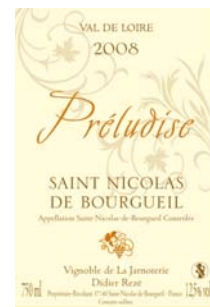


« *Eye : Beautiful salmon colour dress. Nose = Red fruits with grapefruit aromas, acid drop. Mouth : Dry and fruity...*»

Aging potential :
To drink until 2 years maximum



Culinary agreements:
To serve at 6-8° C
Good match with aperitif, also with salads, Mediterranean dishes, freshwater fishes (salmon, dogfish, pike...), or an exotic food (Chinese...), fish and meat grilled.



AWARDS :

- Guide Gerbert Dussert 2013
- concours des vins du Val de Loire 2014 (OR – Gold Medal)



Winemaker comments ::

« *This is a dry and fruity wine that is ideal when the weather and temperatures are cooler... A fresh wine for warm moments which will surprise you!!*»