



Hourvari

AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Les plus anciennes vignes vinifiées en fûts

« La cuvée « Hourvari » est réalisée de Vieilles vignes de plus de 50 ans et bonifiée par un élevage en fûts. » Mickaël

Nature du sol : Graviers et Argiles

Age des vignes : 55 ans

Vendanges : Mécaniques avec tri embarqué et tri densimétrique au chai

Vinification : Cuvaision de grains ronds entiers.
Macération une vingtaine de jours

Elevage : 12 à 15 mois en barriques

Dégustation optimale : Très bon potentiel de garde (5 à 8 ans)
ou à découvrir précocement en le carafant à température ambiante pendant 1 heure

Ce vin rouge rubis, nous séduit par sa complexité et ces arômes de fruits noirs mûrs. Une bouche intense, harmonieuse et ample dévoile de légères notes torréfiées, mêlées aux arômes de cassis. Un boisé bien fondu ramène une jolie sucrosité. A déguster avec des plats en sauce, ou des fromages raffinés.

