

Les Clos Lourieux est la cuvée historique du domaine Olivier. Ce vin élevé pour partie en fûts anciens est vinifié traditionnellement en cuve inox avant d'être mis en fûts pour l'élevage. Provenant des meilleurs terroirs de Saint Nicolas, c'est un vin à consommer après



Vignoble

Appellation : Saint Nicolas de Bourgueil

Surface : 3,5 hectares

Terroir : Argilo-sableux

Rendement : 45 hl/ha

Age des vignes : + 50 ans

Vinification

Vendange : mécanique avec tri embarqué

Fermentation : 3 semaines en cuve

Elevage : 12 mois en fûts de 500 litres

Production annuelle : 26 000 bouteilles

Dégustation

Nez frais, rappelant les fruits frais avec une légère touche de vanillé. La bouche est ample, légèrement fumée avec des tanins très présents et une bonne longueur. Les arômes de fruits rouges et le côté vanillé nous rappellent la maturité des vieilles vignes.



Au cours du repas ...

Pâté de campagne, rôti de boeuf aux légumes, selle d'agneau, fromage à pâte molle



2016 - 2021



18°C

