

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 quelques années de vieillissement.



### 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

