



Nos vins sont des produits issus du terroir. Dans le terroir on distingue les facteurs naturels et les facteurs humains. Les facteurs naturels englobent le climat (effet millésime), le sol et la roche. Les facteurs humains sont constitués des techniques culturales (cépages, mode de taille,...) et de vinifications (température, élevage,...). Tous nos vins rouges ou rosés sont issus du cépage cabernet franc.

Les vins ressemblent souvent aux vigneron qui les font : nos vins sont conviviaux, accessibles, joyeux avec du caractère !

Vieilles Vignes. Saint Nicolas de Bourgueil.



Ce vin est issu d'un sol argilo calcaire. Nous le vinifions en cuve avec 2 remontages quotidiens. Il macère pendant trois semaines pour une bonne extraction des couleurs et des tanins. Les vieilles vignes sont élevées en barriques de chêne de 400 litres pendant 1 an pour renforcer leur caractère et leur complexité.

Vue : limpide, rouge vif, reflets violets dans sa jeunesse puis légèrement tuilés en vieillissant.

Odorat : nez typique cabernet franc, fruits rouges et noirs dominants.

Goût : attaque franche, beaucoup de fruits, tanins fondus belle structure tannique.

Production : 6 000 bouteilles par an.

Distribution professionnelle : 85 % restauration. 15 % Cavistes.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation.

Temps de macération : 3 semaines avec 2 remontages quotidiens.

Elevage : barrique.

→ **Le Vieilles Vignes est un vin d'une grande finesse. Si vous êtes patient et que vous le gardez quelques années vous vous régalez !**

Il faut le boire à la température de la pièce. Quand il est jeune, servez le avec des viandes rouges, volailles et fromages.

Si vous le laissez vieillir, vous le servirez avec un fromage bien affiné.

Informations générales sur Le Clos du Vigneau

Le Clos du Vigneau est à l'entrée ouest du village de Saint Nicolas de Bourgueil entre Angers et Tours dans la Vallée de la Loire en France. C'est l'une des plus belles maisons historiques du village, entourée d'arbres majestueux, contemporaine de la création du bourg.

Les Jamet travaillent au Clos du Vigneau depuis 1820.

Antoine et François Jamet assurent la continuité de l'exploitation depuis 2012 suite à leur cousin.

Commercialisation globale du Clos du Vigneau :

Vente directe particuliers : 25 %

Professionnels Restaurants Cavistes : 75 %

Forte disponibilité pour développement de marchés nationaux et internationaux.