



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 !

Le Clos. Saint Nicolas de Bourgueil.



Ce vin est issu d'un sol de sables et graviers. Nous le vinifions en cuve et le laissons fermenter pendant deux semaines pour une bonne extraction des couleurs et des tanins. Le vin est ensuite élevé en cuve inox pour conserver son caractère fruité, puis mis en bouteille.

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

Odorat : nez typique cabernet franc, fruits rouges dominants.

Goût : attaque franche, beaucoup de fruits, tanins fondus facile à boire. Tous types de plats.

Production : 30 000 bouteilles par an.

Distribution professionnelle : 90 % restauration. 10 % Cavistes.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation

Temps de macération : 2 semaines avec 2 remontages quotidiens.

Elevage : en cuve avec soutirage tous les 2 mois.

→ **Le Saint Nicolas de Bourgueil se goûte bien dans sa jeunesse pour se régaler avec son fruit et ses tanins bien mûrs. Vous ne prenez aucun risque si vous le conservez en cave cinq ans. Il faut le boire à la température de la pièce. Quand il est jeune, servez le avec des viandes rouges, volailles et fromages. N'hésitez pas à être audacieux en le servant un peu frais avec un poisson en sauce. 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.