



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 !

## Rosé. Saint Nicolas de Bourgueil.



Ce vin est issu d'un sol de sables et graviers. C'est un rosé de « saignée » c'est-à-dire que nous tirons au bout de quelques heures, après encuvage des raisins, une partie du jus qui commence à se colorer. Ce jus est décanté avant le départ en fermentation à basse température. Tous les travaux se font à l'abri de l'air pour éviter toute oxydation et conserver l'ensemble des arômes.

**Vue :** rose bonbon saumon.

**Odorat :** nez de fruits exotiques, mangue, ananas ainsi que des fruits rouges.

**Goût :** attaque franche, beaucoup de fruits, sec, gras, rond.

**Production :** 2 000 bouteilles par an en moyenne.

**Distribution Professionnelle :** 70 % restauration. 30 % Cavistes.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation

Temps de macération : 4 à 6 heures.

Elevage : cuve.

**→ Le Saint Nicolas de Bourgueil rosé se goûte bien dans les deux ans qui suivent sa récolte. Vous le servirez en apéritif, avec des salades, des grillades et vous accompagnera pour tout repas festif et léger.**

## 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.