



Producteur : Pascal & Alain Lorieux

SAQ (CCNP) : 872580

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 25.50 \$

Appellation : St-Nicolas de Bourgueil

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Pascal Lorieux

Géologie du sol : Gravieres de plateau.

Superficie : 10 ha de vignes

Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Vinification : Égrappage total. Macération de 4 semaines avec remontage journaliers

Élevage : En cuves inox - légère filtration à la mise.

Accord vin et mets : Viandes rouges grillées, fromages de caractère.

Le domaine :

Ayant chacun son propre domaine, Alain en appellation Chinon et Pascal à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, les frères Lorieux ont fusionné leurs exploitations en 1993 puis tablé sur une politique de mise en valeur des différents terroirs qui composent leur domaine.

Bien qu'ils ne travaillent qu'un seul cépage, le cabernet franc, et que les méthodes d'entretien de la vigne, de vinification et d'élevage du vin soient similaires, leur approche permet de préserver l'originalité de chaque cru, le Saint-Nicolas-de-Bourgueil plaisant par sa souplesse et sa gourmandise alors que le Chinon se montre plus ample et structuré.

Les différentes cuvées du domaine, toujours très en demande, reflètent avec brio la qualité de leur démarche.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le guide du vin 2023*, Oct 2022

Les lieux-dits Les Mauguerets et la Contrie sont situés sur un plateau graveleux, entre Saint-Nicolas et Bourgueil. On trouve dans le 2018 le profil classique et la droiture habituelle, plutôt souple et coulant, relevé de notes d'épices douces. À boire d'ici 2025.

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2021

Un classique de la Loire et un must à découvrir si vous aimez le cabernet franc, un cépage qui se marie bien avec plusieurs des éléments qu'on retrouve sur notre table de Pâques comme les viandes grillées, les légumes-racine, les asperges et les betteraves. Celui-ci est expressif et généreux avec des notes de cerise et de poivron rouge grillé, de la matière en bouche sur des tannins élégants et une longue finale.

https://www.latribune.ca/le-mag/vin/paques-dans-votre-verre-cd7023b8578d016f3aeb9d2ec67be91a?fbclid=IwAR25ES_dXfE9WouLSO6qVZq_YZ4tBiqYita4_5nmYjn_J_BUHyBfU-hcBu0