



Appellation : AOC Saint Nicolas de Bourgueil.

Dénomination : La Belle du Domaine.

Le domaine : Domaine Lysiane et Guy Mabileau.

Le domaine Lysiane et Guy Mabileau est exploité par Wilfried Mabileau et Samuel Langlois, il se transmet depuis 4 générations. L'exploitation s'étend maintenant sur plus de 19 Ha sur l'appellation St Nicolas de Bourgueil et Bourgueil. Son terroir se constitue majoritairement de graviers profonds qui se situent pour la majeure partie sur un îlot dans l'ancien lit de la Loire appelé « La Taille ». Ses graviers profonds et les sables donnent des vins fruités et ronds à consommer des leurs plus jeunes âges. Les tuffeaux permettent la production d'une gamme de vins plus tannique.

Le terroir :

Le terroir se constitue majoritairement de graviers profonds qui se situent pour la majeure partie sur un îlot dans l'ancien lit de la Loire appelé « La Taille » et sable.

Les Cépages : 100% Cabernet Franc.

Elevage : cuves inox.

Formats disponibles : 75cl, 37.5cl, 50cl et 150cl

Notre appréciation :

La robe brillante, couleur rouge grenat aux reflets violets s'ouvre sur un nez expressif qui associe les odeurs des fruits rouges et noirs à des nuances épicées. La bouche à l'attaque franche offre une matière charnue et équilibrée, avec une belle palette aromatique (mûre, myrtille) qui tapisse le palais, et persiste dans une finale pleine. Ce vin peut être bu frais 12-14°C, et est à consommer dans les 5 ans.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.