

Bourgueil / Domaine de la Rodaie

Stéphanie Morin (vigneronne)



	<h3 style="text-align: center;">1- St Nicolas de Bourgueil - Elégance 2020</h3> <p><u>Origine</u> France - Loire</p> <p><u>Appellation</u> Saint Nicolas de Bourgueil</p> <p><u>Producteur</u> Hervé Morin - Domaine de la Rodaie</p> <p><u>Type</u> Rouge</p> <p><u>Elevage</u> Terroir graviers, élevage en cuves inox</p> <p><u>Cépage</u> 100% Cabernet Franc</p> <p><u>Robe</u> Grenat avec reflets violacés</p> <p><u>Nez</u> 1er nez ouvert, très aromatique, sur les fruits rouges, mais aussi poivron</p> <p><u>Bouche</u> Très fruitée, peu tannique, rafraîchissante. Il peut se conserver 5 ans.</p> <p><u>Accord</u> A déguster relativement frais (température de cave) sur des charcuteries, volailles, viandes blanches, et même poissons.</p> <p><u>Degré</u> 13 %vol.</p> <p><u>Tarif</u> 7 € au domaine</p>
---	--

	<h3 style="text-align: center;">2 - St Nicolas de Bourgueil - Levant 2020</h3> <p><u>Origine</u> France - Loire</p> <p><u>Appellation</u> Saint Nicolas de Bourgueil</p> <p><u>Producteur</u> Hervé Morin - Domaine de la Rodaie</p> <p><u>Type</u> Rouge</p> <p><u>Elevage</u> Veine de tuffeau, sol argilo-calcaire, on est sur le coteau orienté soleil levant. sélection parcellaire, tri sélectif. Elevage en cuve inox</p> <p><u>Cépage</u> 100% Cabernet-franc</p> <p><u>Robe</u> Grenat avec reflets violacés</p> <p><u>Nez</u> Arômes poivrés, de réglisse, de fruits rouges relativement mûrs (mûre), arômes subtils de poivrons</p> <p><u>Bouche</u> De la minéralité, équilibrée, plus tannique que le 1er, tannins soyeux. Peut se garder 7 ans.</p> <p><u>Accord</u> A oxygéner avant de boire, et conserver dans un endroit non chauffé (15°C). A servir sur une pièce de bœuf, du canard, une viande en sauce, du fromage légèrement affiné.</p> <p><u>Degré</u> 13,8 % vol.</p> <p><u>Tarif</u> 9€50</p>
---	---

3 - St Nicolas de Bourgueil - Signature 2019		
	<u>Origine</u>	France - Loire
	<u>Appellation</u>	Saint Nicolas de Bourgueil
	<u>Producteur</u>	Hervé Morin - Domaine de la Rodaie
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Élevage en fût de chêne neuf 12 mois.
	<u>Cépage</u>	100% Cabernet-Franc
	<u>Robe</u>	Grenat très foncé avec reflets violacés
	<u>Nez</u>	Vanillé, épices grillées, cassis, mentholé
	<u>Bouche</u>	Très gourmande, assez boisée, de la rondeur, du gras en bouche. Tannins présents. Peut aller jusqu'à 10 ans.
	<u>Accord</u>	Petit gibier, viande en sauce ou fromage affiné.
	<u>Degré</u>	13,5 % vol.
	<u>Tarif</u>	10€50

4 - St Nicolas de Bourgueil - Coup de foudre 2018		
	<u>Origine</u>	France - Loire
	<u>Appellation</u>	Saint Nicolas de Bourgueil
	<u>Producteur</u>	Hervé Morin - Domaine de la Rodaie
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Cuvée issue d'une sélection des grains de cabernet franc les plus riches en maturité. La vinification est réalisée en grain entier. Élevage en foudre (2500 l) de deux ans, non chauffé.
	<u>Cépage</u>	100% Cabernet-Franc
	<u>Robe</u>	Grenat intense
	<u>Nez</u>	1er nez un peu fermé. Notes de petits fruits noirs. De la complexité, pas de vanille. Épices.
	<u>Bouche</u>	De la rondeur, de l'ampleur, une belle longueur. Pas d'astringence.
	<u>Accord</u>	Dessert chocolaté avec peu de sucre, magret de canard, souris d'agneau
	<u>Degré</u>	14 % vol.
	<u>Tarif</u>	13 €



	5 - Brasserie de la Rodaie - Bière blanche	
	<u>Origine</u>	France - Loire
	<u>Producteur</u>	Hervé Morin - Brasserie de la Rodaie
	<u>Type</u>	Bière blanche
	<u>Elevage</u>	Il y a du blé dans sa recette. Houblons plutôt aromatiques que amérissants
	<u>Nez</u>	1er nez intense, arôme de litchis
	<u>Bouche</u>	Belle rondeur, de la matière, légère amertume, bulle fine (dû à la refermentation naturelle).
<u>Degré</u>	5 % vol.	
<u>Tarif</u>	4€50 le 75cl, 2€50 le 33cl	

	6 - Brasserie de la Rodaie - Bière blonde	
	<u>Origine</u>	France - Loire
	<u>Producteur</u>	Hervé Morin - Brasserie de la Rodaie
	<u>Type</u>	Bière blonde
	<u>Elevage</u>	-
	<u>Robe</u>	Vieil or
	<u>Nez</u>	-
<u>Bouche</u>	Plus d'amertume	
<u>Degré</u>	5,5% vol.	
<u>Tarif</u>	4€50 le 75cl, 2€50 le 33cl	

7 - Brasserie de la Rodaie - Bière Stout	
	<u>Origine</u> France - Loire
	<u>Producteur</u> Hervé Morin - Brasserie de la Rodaie
	<u>Type</u> Bière Stout
	<u>Elevage</u> -
	<u>Robe</u> Brun foncé
	<u>Nez</u> Café, caramel cuit, chocolat
	<u>Bouche</u> Pas d'amertume, assez légère, saveurs tourbées
	<u>Accord</u> Bière pour le repas
	<u>Degré</u> 7 % vol.
<u>Tarif</u> 4€50 le 75cl, 2€50 le 33cl	

8 - Brasserie de la Rodaie - Bière éphémère au miel	
Pas de visuel	<u>Origine</u> France - Loire
	<u>Producteur</u> Hervé Morin - Brasserie de la Rodaie
	<u>Type</u> -
	<u>Robe</u> Blonde
	<u>Nez</u> Arôme de miel
	<u>Bouche</u> Légère, de la rondeur, mais pas de sucre
	<u>Degré</u> 5 % vol.
	<u>Tarif</u> 4€50 le 75cl, 2€50 le 33cl