

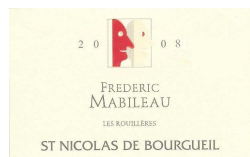
FREDERIC MABILEAU

VIGNERON

En reconversion biologique depuis 2007

St Nicolas de Bourgueil/Bourgueil/Anjou/Saumur

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



Les Rouillères 2009

Cépage : cabernet franc
Sol : sable et graviers
Age des Vignes : 36 ans
Rendement : 50 Hl/ha

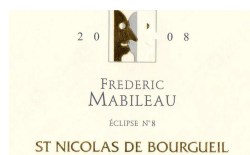
Véritable friandise pour ce vin juteux et éclatant de fruits rouges.



Les Coutures 2008

Cépage : cabernet franc
Sol : sable et graviers
Age des Vignes : 41 ans
Rendement : 42 Hl/ha
Elevage : 11 mois

Gracieux et impertinent, sensuel et enivrant, la discrétion de l'élevage laisse place à un fruit d'une intensité rare.

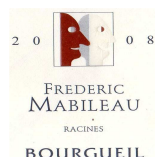


Eclipse 2008

Cépage : cabernet franc
Sol : argile et calcaire
Age des Vignes : 60 ans et plus
Rendement : 38 Hl/ha
Elevage : 12 mois

Cuvée culte, la plus dense et la plus noble du domaine. L'alchimie entre terroir, fruit et élevage.

BOURGUEIL



Racines 2008

Cépage : cabernet franc
Sol : argile et graviers
Age des Vignes : 46 ans
Rendement : 38Hl/ha
Elevage : 11 mois

Expression d'un terroir, nez discret et floral, arômes de santal et de fruits noirs, bouche veloutée, tannins enveloppants.

ROSE DE LOIRE

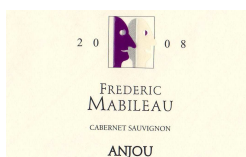


Osez 2009

Cépage : cabernet franc
Sol : sable et graviers
Age des Vignes : 21 ans
Rendement : 50 Hl/ha

Rosé sec aux arômes de fruits à noyaux. De fines notes épicées et une acidité contenue font de ce rosé un délice éclatant de fruit et de gourmandise.

ANJOU



Cabernet Sauvignon
2009

Cépage : cabernet sauvignon
Sol : sable et graviers
Age des Vignes : 20 ans
Rendement : 35 Hl/ha

Ce Cabernet Sauvignon est macéré tout en douceur pour exprimer les fruits noirs aux notes de bourgeon de cassis, d'eucalyptus et de poivre blanc.



Les Rouillères Blanc
2009

Cépage : chenin
Sol : sable et graviers
Age des Vignes : 4 ans
Rendement : 8 Hl/ha

Robe cristalline, ananas et citron vert, tension minérale et rafraîchissante des arômes.

SAUMUR



Chenin 2007

Cépage : chenin
Sol : argile et calcaire
Age des Vignes : 30 ans
Rendement : 45 Hl/ha
Elevage : 6 mois

Un panier de fruits de la passion et de poires mûres s'offre au nez avec beaucoup d'éclat. La bouche exprime une belle minéralité et une fraîcheur d'agrumes.

6 RUE DU PRESOIR 37140 ST NICOLAS DE BOURGUEIL

T/02.47.97.79.58 F/02.47.97.45.19

E-mail : contact@fredericmabileau.com

www.fredericmabileau.com