

# SÉBASTIEN DAVID



## Les meilleurs flacons pour chasser l'ennui

Sébastien David fait du vin à partir de ses 15 hectares à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, au nord de Chinon, une tradition que sa famille poursuit sur ce terroir depuis 1634.

Ici, un seul cépage, soit le cabernet franc. Mais détrompez-vous, Sébastien est bien un curieux de nature : chercheur, il cumule les tests de vinification et tente de moderniser l'appellation.

Foulage aux pieds, cuves ovoïdes, amphores italiennes, roulement de barriques pour bercer le vin... Tout sauf une créature de l'ennui, il va même jusqu'à changer la forme des bouteilles. Bref, les idées fusent et bouillonnent, les vins coulent et inspirent : y'a plus qu'à suivre le guide!

**Provenance :** France / Loire

**Type :** Rouge



**Millésime :** 2025

**Cépage :** cabernet franc

**Vinification :** macération carbonique en cuve, pendant 25 jours à basse température; fermentation via levures indigènes.

**Élevage :** en cuve inox

**Dégustation :** nez typé autour de la framboise et du graphite, acidité fraîche, bouche fruitée et croquante, tannins délicats; à servir légèrement rafraîchi.

**Quand on dit qu'on se rapproche vraiment de la grappe de raisins, c'est ça : l'étiquette est aussi épurée que le jus dans la bouteille. Et c'est réussi : on a un fruité net, très croquant et très juteux! À associer à table avec une ratatouille, des légumes du jardin ou une pizza végétarienne.**

- Philippe Lapeyrie, Rouge FM, Mai 2025



# Hurluberlu



**25,35\$**

Approvisionnement continu



03683080416199