



## LES VIGNES LES PLUS JEUNES DONNENT DES VINS FRUITÉS ET TENDRES

### «L'expression»

Cabernet Franc - AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Cette cuvée exprime le cabernet franc, le terroir, la jeunesse, le fruit et la souplesse. Une cuvée pour se faire plaisir.



### «Le Vau Jaumier»

Cabernet Franc - AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Une cuvée aux arômes de petits fruits rouges bien mûrs avec des tannins soyeux et une belle rondeur. A croquer dans sa jeunesse.



### «La cuvée de Domaine»

Cabernet Franc - AOC Bourgueil

Un vin aux arômes de fruits rouges, franc et rond. Un vin équilibré aux tannins élégants.



## LES VIGNES DE 35 À 80 ANS DONNENT DES VINS DE GARDE

### «Vieilles Vignes»

Cabernet Franc - AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Des vins à la robe d'un rouge profond et aux arômes de fruits rouges très mûrs. Ampleur, complexité et tannins lui assure une bonne garde.

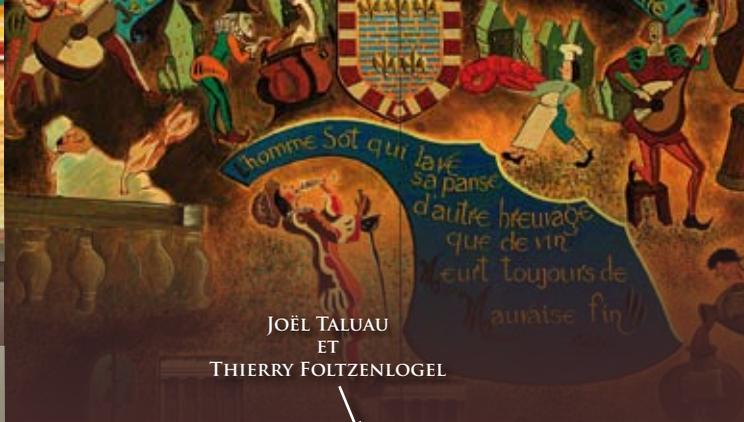
A consommer de préférence après 4 à 5 ans de garde.



### «L'insoumise»

Cabernet Franc - AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Une cuvée puissante qui n'est pas dans la tradition de fraîcheur et de souplesse de la région. Elle est élevée 12 mois en fûts de chêne neufs, 1 vin et 2 vins. Selon les millésimes, elle se conservera plus de 10 ans en cave.



JOËL TALUAU  
ET  
THIERRY FOLTZENLOGEL

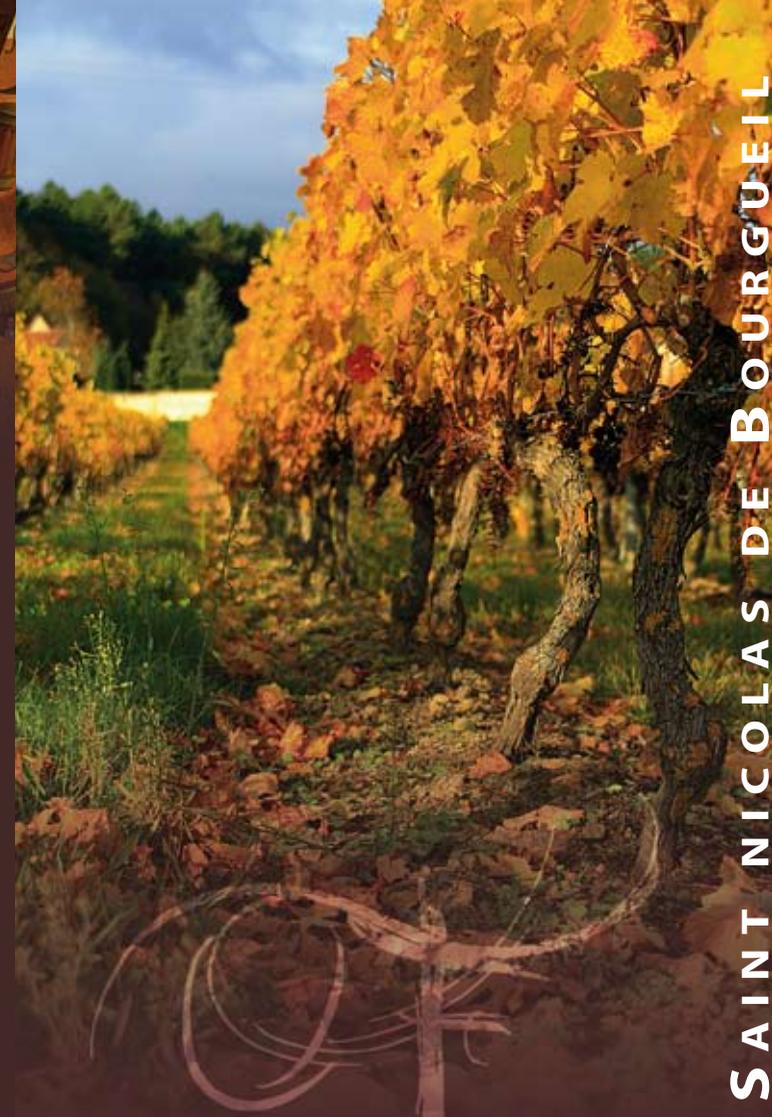


« Ici on cultive le plaisir avant tout !  
Le plaisir de faire du vin  
et le plaisir du partage. »

Le domaine vous accueille tous les jours  
sauf le dimanche  
de 9h à 12h et de 14h à 18h  
Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h

EARL TALUAU ET FOLTZENLOGEL  
11, Chevrette - 37140 St Nicolas-de-Bourgueil  
Tél. 02 47 97 78 79 - Fax : 02 47 97 95 60  
contacts@vins-taluau-foltzenlogel.com

[www.vins-taluau-foltzenlogel.com](http://www.vins-taluau-foltzenlogel.com)



SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

LES VINS DE  
JOËL TALUAU

ET

THIERRY FOLTZENLOGEL

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL  
VAL DE LOIRE



*Le Domaine Joel Taluau et Thierry Foltzenlogel est une propriété familiale de 28 hectares, 24 ha en AOC Saint Nicolas de Bourgueil et 4 ha en AOC Bourgueil.*

En 1970, **Clarisse et Joel Taluau** débutent avec 2,20 hectares de vignes et 5 hectares de vergers qu'il transformeront petit à petit en vignoble.

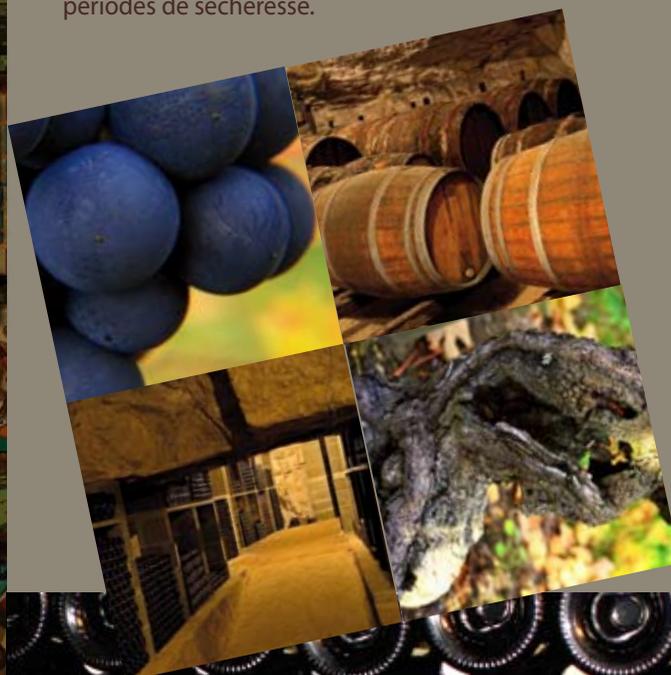
Le domaine s'agrandit, et très tôt, il investit dans du matériel qui lui permet de tirer le meilleur de son terroir.

En 1993, leur fille, **Véronique**, accompagnée de son époux **Thierry Foltzenlogel**, rejoignent le domaine.

LE TERROIR

Au domaine, les vignes s'enracinent en coteaux sur des pentes légères de 10 à 15 % exposées au sud, sud/ouest. Les sols sont à dominante **argilo-silico-calcaires**.

Ceux-ci ont la particularité d'emmagasiner l'eau et de la restituer parcimonieusement à la vigne pendant les périodes de sécheresse.



CONDUITE DE LA VIGNE ET VINIFICATION

*Le plus grand soin est laissé à l'expression du terroir.*

Les vignes sont enherbées et l'intervention par des traitements est limitée au strict nécessaire.

Effeuillage, éclaircissage des vignes les plus jeunes, contre ébourgeonnage sur 80 % du vignoble.

Les vendanges sont manuelles ou mécaniques et les raisins sont triés.

Les vinifications et l'élevage des vins se font en cuves inox.

Un domaine familial, simple et accessible qui prend soin de son terroir pour élaborer des vins les plus naturels.

