



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
CABERNET FRANC



GARDE
5 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS D'ARGILE. LE TERROIR DES PARCELLES PERMET DE PRODUIRE DES VINS AVEC UNE STRUCTURE DÉLICATE, LES TANNINS DE CE VIN SONT RONDS ET SOYEUX. DE PLUS LES ARÔMES DE FRUITS ROUGES DOMINENT. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 35 ANS.



VINIFICATION

UNE FOIS LA MATURITÉ OBTENUE, LES RAISINS SONT ÉGRAPPÉS ET TRIÉS. APRÈS QUELQUES JOURS DE MACÉRATION, LA FERMENTATION ALCOOLIQUE DÉMARRE SPONTANÉMENT. APRÈS UN MINIMUM DE 15 JOURS DE CUIVISON, LES RAISINS SONT PRESSÉS AVEC UN PRESSEUR PNEUMATIQUE. ENSUITE, LA FERMENTATION MALOLACTIQUE SE RÉALISE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 14 MOIS MINIMUM AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

LA ROBE GRENAT SUIVI D'UN NEZ DE GRIOTTE ANNONCENT UNE BOUCHE DÉLICATE. LES TANINS SOYEUX SONT LÀ, PONCTUÉS D'UNE BELLE FRAÎCHEUR.



ACCORDS METS ET VIN

CE VIN A UNE STRUCTURE ÉLÉGANTE ET PEUT ÊTRE SERVIE LÉGÈREMENT FRAIS À L'APÉRITIF, POUR ACCOMPAGNER DES TAPAS, DE LA CHARCUTERIE, OU ENCORE VOS BBQ DURANT L'ÉTÉ.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°



WINEENTHUSIAST

