

FICHE TECHNIQUE : CABERNET rouge

Dénomination : Vin de Pays, indication Géographique Protégée

Cépage : Cabernet Franc

Conduite : Le domaine a adopté une culture en lutte raisonnée

Technique culturale : densité de plantation de 6500 ceps par hectare, ébourgeonnage manuel

Vendange : Vendange mécanique permet de récolter à maturité la machine est équipée de tapis égreneurs afin de garder que les baies Un deuxième tri s'effectue à la cave avant l'encuvage.

Vinification : Fermentation de 6 à 8 jours Suivi analytique par un laboratoire oenologique

Elevage : 10 à 12 mois Mise en bouteilles environ 12 mois après sa récolte

Caractère du vin :

Robe : rouge carmin.

Nez : un premier nez épicé (clou de girofle) et fruité (confiture de myrtille) nous entraîne ensuite vers des arômes de fleurs de sureau et de vanille, complexés par des notes toastées.

Bouche : l'attaque est souple et, malgré une structure présente, les tanins sont enrobés pour une sensation globale très veloutée.

Conservation : Il faut le laisser s'affiner en bouteille 3 à 4 ans

Dégustation : accompagne les viandes rouges et les fromages

