

Catherine & Pierre Breton

Vins de Loire

FICHE TECHNIQUE

AVIS DE VIN FORT

CEPAGE : Cabernet franc

SOL : Graviers sur vigne d'une cinquantaine d'années

CULTURE : Vignes certifiées en culture biologique

VENDANGE : Manuelle, soigneusement triée en caisse de 20 kilos.

VINIFICATION : Pressurage direct des baies, puis cette cuve est complétée par des saignes sur les autres cuves pour ensemencer et remplir la cuve. Fermentation alcoolique puis fermentation malolactique en levures et bactéries naturelles en cuve bois grenier.

ELEVAGE : Cuve bois grenier jusqu'au printemps, mise en bouteille avril avec une légère protection de soufre.

TYPE AROMATIQUE : L'avis de vin fort est un vin type clairet. Un rose à la couleur d'un rouge. Ses arômes primaires, sur les fruits rouges très jeunes lui permettent les audaces du pique nique ! Un vin pour retourner travailler le cœur léger, après un déjeuner fugace !

