

Catherine & Pierre Breton

Vins de Loire

FICHE TECHNIQUE

TRINCH !

CEPAGE : Cabernet franc

SOL : Jeunes vignes de 20 ans. Terroirs argilo calcaire et graviers sur le coteau de Bourgueil.

CULTURE : Vignes certifiées en culture biologique

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

VINIFICATION : Vendange égrappée, puis macération de 18 jours à basse température de manière à extraire les arômes primeurs, avec les levures indigènes.

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

TYPE AROMATIQUE : La cuvée Trinch est un bourgueil classique aux tanins présents et ses arômes de fruits rouges.

ORIGINE DU MOT : TRINCH ! : « *De la sacrée bouteille sortit un bruit. On entendit ce mot : TRINCH ! Trinch est un mot qui dicte à tous des oracles, un mot qui signifie « buvez ».* »

Buvez vin bon et frais, car dans le vin est la force, la puissance. Il emplit l'âme de vérité et philosophie. En vin, la vérité est cachée. La Dive Bouteille vous y engage. « Soyez vous-même les interprètes de votre entreprise. Trinquons ! »

Pantagruel de Rabelais. Présentation de la Dive Bouteille à Panurge.

