

# Catherine & Pierre Breton

## Vins de Loire

### FICHE TECHNIQUE

## NUIT D'IVRESSE

**CEPAGE** : Cabernet franc

**CULTURE** : Vignes certifiées en culture biologique

**VENDANGE** : Manuelle, soigneusement triée en caissette de 20 kilos.

**VINIFICATION** : Raisins égrappés pour une fermentation alcoolique de 3 semaines jus et baie durant toute la fermentation alcoolique avec les levures indigènes. Fermentation malolactique en barrique de 2 vins sans SO<sup>2</sup>, ni à la vendange, ni à l'encuvage, ni à la vinification, ni à la mise en bouteille.

**ELEVAGE** : Élevage en barrique sans SO<sup>2</sup> en cave fraîche durant deux cycles de Pâques. Mise en bouteille en septembre, sans adjonction de SO<sup>2</sup>. Ce vin sans antioxydant chimique (Anhydride sulfureux = SO<sup>2</sup>) doit être stocké à une température inférieure à 14°C et à l'abri de la lumière.

**TYPE AROMATIQUE** : Ce vin livre une chair dense et très aromatique. Une belle balance entre le fruit et les tanins. C'est une recherche de la pureté de fruits selon les principes de Mr Jules Chauvet, un vin « Pure Origine » sans additifs chimiques. .

