

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 caisse 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 SO², ni à la vendange, ni à l'encuvage, ni à la vinification, ni à la mise en bouteille.

ELEVAGE : Élevage en barrique sans SO² en cave fraîche durant deux cycles de Pâques. Mise en bouteille en septembre, sans adjonction de SO². Ce vin sans antioxydant chimique (Anhydride sulfureux = SO²) 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. .

