

Catherine & Pierre Breton

Vins de Loire

FICHE TECHNIQUE

CLOS SÉNÉCHAL

CEPAGE : Cabernet franc

SOL : Vignes certifiées en culture biologique. Terroir argilo calcaire en coteau, vignes de 30 et 45 ans.

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 et sans adjonction de soufre. Fermentation malolactique à la suite.

ELEVAGE : Élevage dans deux foudres. Grenier entre 12 et 24 mois selon les millésimes.

TYPE AROMATIQUE : Ce terroir donne avec un peu de patience de 2 ans en bouteille des tanins soyeux, un fruit précis comme de la dentelle ! La précision d'un grand terroir qui pinote avec le temps !

DÉFINITION DE CLOS SÉNÉCHAL : Les pentes qui relient la terrasse au plateau et qui constituent le coteau, portent des vignes qui bénéficient d'une admirable exposition au sud. C'est la zone des tufs où un sol argilo calcaire repose sur la craie tuffeau. Ces terroirs donnent des vins plus corsés, se conservant plus longtemps aux tanins soyeux. Terroir de cru.

