

Catherine & Pierre Breton

Vins de Loire

FICHE TECHNIQUE BEAUMONT

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

ELEVAGE : Élevage en cuve. Grenier durant 12 mois selon les millésimes.

TYPE AROMATIQUE : Un vin tendre et souple, à boire de suite mais avec un potentiel de garde de 5ans. Un grand éclat de fruits rouges.

