

# Catherine & Pierre Breton

## Vins de Loire

### FICHE TECHNIQUE

## BEAUMONT

**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 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.

