



LES MÉMOIRES MILLÉSIME 2015



Travail de la vigne :

Travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert

Vinification :

Vendange manuelle en caisse, table de tri pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuve tronc conique Stoeckinger à une température de 16 à 22 ° de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés.
Cuvaison de 10 à 15 jours.

Commentaire de dégustation :

La robe est d'un rouge rubis intense, dense et concentrée.

Le nez dévoile de subtiles nuances mentholées, de liqueur de fruits rouges ou encore de fraise des bois.

En bouche l'attaque est droite et puissante, tout en sensualité suggérant d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.

Les Mémoires se marieront parfaitement à des viandes rouges ou du gibier.

Vignoble :

Localisation : Dampierre sur Loire - clos de 70 ares de vieilles vignes plantées en 1904 regardant la Loire

Terroir : Eboulis de silex et calcaire dit turonien supérieur

Encépage :

100% Cabernet Franc

