

Cabernet Franc 2016 Touraine

L'AOC Touraine s'étend des limites de l'Anjou aux portes de la Sologne dans une zone de confluence formée par la Loire et ses affluents, répartie sur 104 communes d'Indre-et-Loire et 42 du Loir-et-Cher. C'est au Sud-Est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher et entre le Cher et la Loire, que se situe la majeure partie du vignoble.

Notre domaine est répartit sur 3ha en Touraine et 11 ha en Montlouis. Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2016 en 2 mots :

Les Aléas climatiques du millésime 2016 ont sévèrement touché l'appellation Montlouis-sur-Loire et Touraine et plus précisément notre domaine, réduisant de 98% ses rendements. Une catastrophe... Soucieux de satisfaire nos clients et d'assurer la continuité du domaine nous sommes allés visiter plusieurs domaines, et c'est à Ligré près de Chinon que nous avons pu acheter des raisins, de magnifiques Cabernet Franc que nous avons vendangés à la main et que nous avons ramené en caisses au domaine pour les vinifications et élevages.

Viticulture

Cépage : Cabernet Franc

Superficie du domaine en Touraine : 3ha

Superficie de la parcelle : 1ha

Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.

Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 6500 pieds / hectare

Age des vignes : 30 ans

Rendements : 30hl/ha

Taille : guyot

Vendanges : manuelles

Sols : Argilo Calcaire

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Egrappé, vinifié en cuve tronconique bois, 5 pigeages, cuvaison de 3 semaines. Elevage d'un an en fûts.

Sucres résiduels : 0 gramme / litre

Acidité totale : 3.95 g / H2SO4

Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 9600 bouteilles

Potentiel de garde : 8 ans

Degrés alcoolique : 13.35% / vol.

Mise en bouteille : Décembre 2017

