

LES GRANDS CHAMPS

VIN ROUGE, CEPAGE CABERNET FRANC, AOC TOURAINE

Caractéristiques: Sa robe pourpre à reflets grenat s'intensifiera avec l'âge. C'est un vin plus tannique que le gamay, ce qui lui permet de se bonifier en pendant son élevage dans vos caves. Ses arômes sont marqués par les fruits rouges. Sa structure est assez puissante pour nous laisser une bonne longueur en fin de bouche.

Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires.

Superficie : 6 hectares de vignes âgées de 25 à 60 ans.

Rendement : 35 hl/ha

Vinification : Egrappage, puis tri de la vendange sur tapis avant foulage et encuvage. Pigeages, délestages puis macération longue de 5 à 6 semaines (pas de levures exogènes). Elevage en cuves béton non revêtues et micro oxygénation.

Accompagnement : Il sera fier d'accompagner vos viandes rouges et fromages lors de sa jeunesse. Quand il aura quelques années de plus, il fera honneur à vos plats cuisinés en sauce, vos gibiers à plumes etc...

Particularité : Le Cabernet est un vin qui peut vieillir de 5 à 10 ans voire plus dans les grands millésimes.

A déguster un peu frais ou à température.



Les grands Champs