

# Domaine de la Coche

## *Le Relais du Cocher* *Cabernet Sauvignon / Merlot*

IGP Val de Loire  
- Pays de Retz -

### Caractéristiques Techniques :

<b>Cépage :</b>	65% cabernet sauvignon, 35% merlot
<b>Age moyen de la vigne :</b>	22 ans
<b>Rendement :</b>	52 hL/ha
<b>Densité de plantation :</b>	6 600 pieds / ha
<b>Taille courte :</b>	Guyot simple
<b>Exposition :</b>	Est-Ouest sur coteaux
<b>Terroir :</b>	Sols gravelo-sableux pour les cabernets et argile pour le merlot.
<b>Climat :</b>	Océanique, amplitudes thermiques faibles, Arrière saison prolongée pour une maturité idéale
<b>Culture de la vigne :</b>	Lutte raisonnée, HVE 3
<b>Vendange :</b>	Mécanique
<b>Vinifications :</b>	Encuvage direct, débourage, MPC, macération de 10 jours. Remontages, pigeages, délestages, température maîtrisée à 26-28°C. Fermentation malolactique, 6 mois d'élevage en cuve.
<b>Analyse :</b>	Alcool 13,0 %vol ; Sucres Résiduels 0,7 g/L ; Acidité : 3,1 g d'H2SO4/L

### Dégustation :

<b>Visuel :</b>	Robe rouge profond, reflets rubis
<b>Nez :</b>	Arômes de fruits rouges, d'épices. Framboise, cassis, poivron, violette, réglisse, caramel, gibier
<b>Bouche :</b>	Charpenté sans être trop puissant, les tanins bien fondus enrobent la bouche et accompagnent les arômes jusqu'à la finale.
<b>Accords Mets &amp; Vins :</b>	Viande rouge, gibier, grillade, bœuf bourguignon
<b>Potential de garde :</b>	10 ans pour garde

### Conditionnement :

Bouteille bordelaise antique de 75 cl

