



Cabernet Franc Rouge

| Dénomination | Indication Géographique Protégée Val de Loire |
|---------------------------------------|---|
| Cépage | Cabernet Franc 100 % |
| Age des vignes | 23 ans |
| Techniques Culturales | Densité de plantation : 4 000 ceps / hectares. Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m. Enherbement de tous les rangs. Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans. |
| Vendange | Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité. |
| Vinification | 50 % macération préfermentaire à chaud et 50 % macération traditionnelle de 5 à 8 jours. Fermentation alcoolique à 20°C. Suivi analytique par un laboratoire oenologique. |
| Elevage | Elevage en cuve pendant 6 mois. |
| Caractères du vin | Vin de robe pourpre aux éclats de rubis. Vin structuré, charpenté aux tanins bien fondus. Arômes de fruits rouges. |
| Conservation et conseil de service | A déguster dans les 6 ans. A servir entre 16° et 18°C et le débouché à l'avance (12 heures). |
| Accord mets et vin | A déguster avec viandes rouges, gibiers et fromages |