



Saint Christophe rouge



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	45 % pinot noir 30 % cabernet franc 25 % cabernet sauvignon
Age des vignes	25 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	50 hl/ha
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	Egrappage et foulage de la vendange. Macération et fermentation alcoolique d'environ 15 jours. Suivi analytique par un laboratoire oenologique.
Elevage	Elevage en cuve pendant 6 mois.
Caractères du vin	Vin caractérisé par la finesse et l'élégance du pinot noir, associées aux arômes de fruits rouges du cabernet franc et à la puissance du cabernet sauvignon.
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 5 ans. A carafer quelques heures avant sa dégustation et servir entre 16° et 18° C
Accord mets et vin	A déguster avec des viandes blanches et rouges, ainsi que les fromages.

SCEV Cogné Claude – 227 La Couperie – 49270 St Christophe La Couperie
Tél + 33 (0) 2 40 83 73 16 – Fax + 33 (0) 2 40 83 76 71
Mail cogne.vin@orange.fr Site www.vignoblecogne.fr