



LES MÉMOIRES

Travail de la vigne :

Léger travail du sol pour préserver les vieux ceps et garder une grande diversité florale.

Travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert

Vinification :

Vendange manuelle en caissette, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuve ciment ouverte de 45 hl à une température de 16 à 22 ° de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés.

Cuvaison de 10 à 18 jours.

Elevage en foudre rond de 25 hl de chez Stoeckinger et en barrique de 600L.

Commentaire de dégustation :

La robe est d'un rouge rubis intense, dense et concentrée.

Le nez dévoile de subtiles nuances mentholées, de liqueur de fruits rouges ou encore de fraise des bois.

En bouche l'attaque est droite et puissante, tout en sensualité suggérant d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.

Les Mémoires se marieront parfaitement à des viandes rouges ou du gibier.

Vignoble :

Localisation : Dampierre sur Loire - clos de 80 ares de vieilles vignes plantées en 1904 regardant la Loire

Terroir : Eboulies de silex et calcaire dit turonien supérieur

Encépagement :

100% Cabernet Franc

