



TERRES CHAUDES

Travail de la vigne :

Rendement : 45 hl/ha

Travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Egrappage 100%. Fermentation en cuve tronconique de 60 hl à une température de 15 à 22 degrés, précédée d'une macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler.

Infusion + remontage par jour de 5 mn.

Cuaison de 15 à 20 jours, suivie d'un élevage de un an sur lies fines en barrique de 600L et foudre de 12 hl ovale.

Commentaire de dégustation :

La robe est d'une couleur rubis intense. Brillante et lumineuse, elle offre des nuances de violine et de cerise.

Timide et distingué, le 1er nez, encore sur la réserve, laisse entrevoir de bien belles promesses. A l'aération, il consent peu à peu à livrer les secrets de ses origines. Le 2ème nez laisse parler le fruit :

Fruits rouges / noirs : cassis, myrtille, cerise, mûre, framboise

Floral : iris, violette, pivoine

Végétal : cèdre, menthe

Epices : poivre, girofle, cannelle.

L'attaque est droite. Le fruité est légèrement compoté et apporte l'épaisseur.

D'une belle acidité on notera des arômes d'eucalyptus et de bergamote. L'alcool est présent et apporte la solidité mais aussi la souplesse à l'ensemble. Les tannins sont tout en finesse et en élégance. La finale offre une belle longueur.

Ce vin se mariera à merveille avec un parmentier d'agneau de sept heures ou un chevreuil aux pruneaux.

Vignoble :

Localisation : Sur la commune de Chacé au lieu-dit Les Poyeux

Terroir : Sous-sol crayeux, alliance de terrains argilo-sablonneux à dominante calcaire.

Âge moyen des vignes : 35-45 ans

Encépagement :

100% Cabernet Franc

