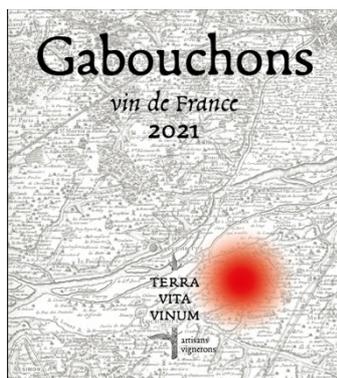


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

GABOUCHONS

2021

VIN DE FRANCE



L'objectif du domaine, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !
L'esprit de cette cuvée est de délivrer un grand vin rouge de notre terroir de l'Anjou noir.

GÉOLOGIE

Roche de schistes de l'Anjou noir, vert gris, parfois pourpré.

ENCÉPAGEMENT

Cabernet franc.

MODE DE CULTURE

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels. Les raisins sont récoltés manuellement en petites caquettes de 8/10 kg.

VINIFICATION

Cette cuvée est le fruit d'une macération en grappe entière.
Elevage de 12 mois en œuf béton, barrique et amphore.
Sulfites ajoutés à la mise : 15 mg/L.

ANALYSE A LA MISE

Sulfites : total = 36 mg/L
Alcool : 12,74% vol

DÉGUSTATION

Le nez est d'une complexité aromatique étonnante.
Les tanins sont soyeux et la finale est fraîche et précise.

CONSEILS

Nos accords préférés : tout simplement sur une viande rouge grillée ou un pot au feu.

Servir à 13°C. pour déguster entre 16 et 17°C.
Garde : longue.