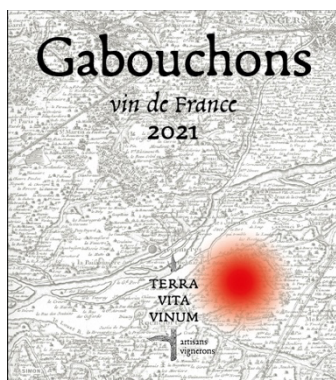


# fiche technique



**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 = 26 mg/L  
Alcool : 12,72% 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.