

fiche technique



GAMME : ROCK & SCHISTE

ROUGE BIEN ÉLEVÉ

2019

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 réaliser un élevage long dans de nouveaux contenants (barriques de bois noble et jarre de terre cuite) pour élaborer un grand rouge de Loire.
Notre grain de folie (rouge) de l'année !

GÉOLOGIE

Roche de schiste gris verdâtre et altération de schiste vert à pourpré.

ENCÉPAGEMENT

Cabernet franc 65% et cabernet sauvignon 35%.

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.

VINIFICATION

Macération pour partie en grappe entière, élevage sans soufre long de 22 mois environ en barrique bourguignonne et en amphore italienne, non filtré.

ANALYSE

Non disponible (mise prévue durant l'été 2021)

DÉGUSTATION

Cette micro-cuvée est issue de l'assemblage de cabernet sauvignon mûr à point et de cabernet franc. Le nez est riche de fruits. Les tanins, bien fondus par la précision de l'élevage long, se conjuguent avec les fruits noirs et une réelle fraîcheur en finale.

CONSEILS

Nos accords préférés : une viande rouge ou du gibier.
Un carafage pourra s'avérer pertinent les deux premières années.
Servir à 13°C pour déguster entre 16 et 17°C.
Garde : 8 ans et plus.

Commercialisation prévue : octobre 2021