

DOMAINE DE LA  
**PAPINIÈRE**



— CABERNET SAUVIGNON —

IGP DU VAL DE LOIRE



« Cépape caractéristique des rosés dans le val de Loire, ce Cabernet sauvignon légèrement acidulé est une valeur sur du domaine »



# FI CHE T ECHN IQ UE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du Val de Loire
CÉPAGE:	Cabernet Sauvignon
COULEUR:	ROSE
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	6g/L
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

**TERROIR:** Sol peu profond sur Micaschiste.

**VITICULTURE:** Culture raisonnée, domaine certifié HVE.  
Traitement limité et nombreuses méthodes alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes.  
Vignes étroite de 20 ans. Surface de 2 ha, Rendement (80hl/ha).

**VINIFICATION:** Vendange mécanique de nuit ou le matin pour éviter l'oxydation. Egrappés et triés. Courte Macération de 6H. Pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C). Soutiré en fin de fermentation.

**ELEVAGE:** En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois. Filtration et mise en bouteille

**NOTES VISUELLES:** Habillé de rose pale.

**NOTES OLFACTIVES:** Ce vin présente un premier nez de fraise mûre et de poivre gris. A l'ouverture cette sensation de fraise se transforme vers des notes plus confiturées, rafraichies par de la ciboulette et le zeste de citron vert.

**NOTES GUSTATIVES:** La bouche, très généreuse offre un volume très agréable et une finale souple, longue et fraîche.

**GARDE:** à boire dans les 2 ans.

**ACCORD:** Son fruité le destine à des desserts fruités mais on pourra également oser le présenter sur des accords sucrés-salés ou sur des plats exotiques.

**SERVIR à 8-10C**

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

Domaine de la PAPINIÈRE  
2Bis La Papinière • Tillières  
49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •  
E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE