

DOMAINE DE LA
PAPINIÈRE

— CABERNET FRANC —
IGP DU VAL DE LOIRE



« Cépage caractéristique des rosés dans le val de Loire, ce Cabernet Franc demi-sec, conviendra aussi bien à l'apéritifs qu'avec un dessert au fruit »



VINS DE NANTES ET DE LOIRE

FI CHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du Val de Loire
CÉPAGE:	Cabernet Franc
COULEUR:	ROSE
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	17 g/L demi-sec
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

TERROIR: Sol profond sur le plateau de Tillières.

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuses méthodes alternatives. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes. Palissé
Vignes étroites de 10 ans. Surface de 1.5ha. Rendement 80 hl/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 grossières. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C). La fermentation est bloquée avec 17g/L de sucre au froid puis est soutiré.

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

NOTES VISUELLES: Ce vin, à la jolie robe rose pâle.

NOTES OLFACTIVES: Ce Cabernet développe un bouquet séduisant de rose fraîche et de petits fruits noirs. A l'air des notes de violette apparaissent et complexifient le cassis présent.

NOTES GUSTATIVES: La bouche, très fluide, est tout en fruit et sa finale légèrement sucrée renforce cette sensation.

GARDE: à boire dans les 2 ans.

ACCORD: Il conviendra à l'apéritif mais son fruité et sa douceur s'accordera particulièrement avec des desserts fruités ou chocolatés.

SERVIR à 8-10C

CONDITIONNEMENT: Caisse de 6 bouteilles

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

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