

DOMAINE DE LA
PAPINIÈRE

— MERLOT - CABERNET FRANC —
IGP DU VAL DE LOIRE



« On choisira ce vin sur plats
simples comme des charcuterie
ou des volailles qui seront
mettre en valeur le bouquet
fruité de ce vin. »



FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du Val de Loire
CÉPAGE:	MERLOT- CABERNET FRANC
COULEUR:	ROUGE
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	0 g/L
ALCOOL:	12,5% vol
CONTENANCE:	75cl

TERROIR: Sous-sol composés de gabbros pour le Merlot Sol limono argileux profond sur le plateau de Tillières pour le Cabernet Franc.

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE. Traitement limité et nombreuses méthodes alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes. Vigne Palissé Effeillage. Vignes étroite de 20 ans. Surface de 1.80 ha, Rendement (70hl/ha).

VINIFICATION: Vendange mécanique en fin d'après midi pour récolter un raisin assez chaud afin d'extraire la couleur plus rapidement. Egrappés et triés. Macération de 48H à 30°C puis 6 jours de macération autour de 20°C. Décuver et presser au bout de 8 jours de macération la fermentation se poursuit en cuve souterraine. Une fois la fermentation alcoolique terminée, la second fermentation malolactique (baisse de l'acidité du vin) se déclenche et se termine 3 semaines plus tard. Une fois terminé, le vin est soutiré

ELEVAGE: En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont soutiré tout les 2 mois jusqu'à la filtration et la mise en bouteille.

NOTES VISUELLES: Une robe cerise burlat aux reflets mauves

NOTES OLFACTIVES: Un nez de confiture de cassis, de thé noir et de fève tonka nous invite au voyage. A l'ouverture, on retrouve des petits fruits rouges et du chocolat.

NOTES GUSTATIVES: La bouche, ronde et légère, révèle des arômes fumés qui se mêlent aux fruits rouges. La finale offre des tanins enrobés et fait de ce vin un moment de plaisir. à déguster sur une terrine de lapin ou de volaille.

GARDE: à boire dans les 5 ans.

ACCORD: A déguster : Viandes rouge, charcuterie, volaille.

SERVIR à 14-16°C

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