

VINCENT BARRÉ



— PAPINIUM ROUGE —  
CABERNET FRANC — PINOT NOIR



« Cette cuvée est un assemblage des 2 cépages phare de la Loire . Rouge léger, cette sélection représente l'excellence des vins rouge du Domaine de la Papinière »



VINS DE NANTES ET DE LOIRE

# FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du Val de Loire Papinium Rouge
CÉPAGE:	Cabernet Franc 60% - Pinot Noir 40%
COULEUR:	Rouge
MILLÉSIME:	2022
ALCOOL:	12,5% vol
CONTENANCE:	75cl

**TERROIR:** Sous-sol composés de gabbros pour le Pinot Noir. 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 10 ans. Surface de 0.80 ha, Rendement (60hl/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. Assemblé avant filtration. Le vin est ensuite filtré et mis en bouteille au printemps.

**NOTES VISUELLES:** Couleur rouge, éclatante, reflets cerise.

**NOTES OLFACTIVES:** Délicat, subtil, arômes de cassis, arômes de cerise griotte, arômes de framboise.

**NOTES GUSTATIVES:** Aérienne, soyeuse, tanins élégants, tanins doux, bonne intensité, longue persistance.

**GARDE:** : A consommer entre 2023 et 2029

**ACCORD:** Charcuterie, viande rouge, fromage

**SERVIR** Entre 14° et 18°C

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

Vincent BARRÉ  
2Bis La Papinière • Tillières  
49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com