



227 - La Couperie
 49270 St-Christophe-la-Couperie
 Tél. 02 40 83 73 16
 www.vignoblecogne.fr

rubYS



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Cabernet Franc 100 %
Age des vignes	35 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	30 hl/ha
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 ceps/hectares Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans
Vendange	Récolte manuelle avec une sélection des grappes les plus concentrées
Vinification	Égrappage et foulage de la vendange Macération et fermentation alcoolique de 5 semaines Suivi analytique par un laboratoire œnologique
Élevage	Élevage pendant 2 ans en barriques neuves de chêne français
Caractères du vin	Robe intense qui associe puissance et finesse
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 15 ans Déboucher 2 à 3 heures avant sa dégustation et servir à 17°C
Accord mets et vin	A déguster avec une pièce de bœuf grillée, un gibier ou un fromage affiné