



Cabernet Franc Rouge

Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Cabernet Franc 100 %
Age des vignes	23 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Techniques Culturales	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 mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité.
Vinification	50 % macération préfermentaire à chaud et 50 % macération traditionnelle de 5 à 8 jours. Fermentation alcoolique à 20°C. Suivi analytique par un laboratoire oenologique.
Elevage	Elevage en cuve pendant 6 mois.
Caractères du vin	Vin de robe pourpre aux éclats de rubis. Vin structuré, charpenté aux tanins bien fondus. Arômes de fruits rouges.
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 6 ans. A servir entre 16° et 18°C et le débouché à l'avance (12 heures).
Accord mets et vin	A déguster avec viandes rouges, gibiers et fromages