

VAL DE LOIRE - IGP

CABERNET FRANC

De Roman Irae



Situation

Le Cabernet Franc Domaine de la Tourlaudière est récolté sur la parcelle de La Richardière à la Chapelle-Heulin.

Cépage

100 % Cabernet Franc

Terroir

100 % Micaschistes

Vinification

Les raisins sont récoltés et acheminés avec soin jusqu'à la cuve de fermentation. la fermentation se réalise avec des levures indigènes. Afin de respecter la fraîcheur et la typicité aromatique les températures de fermentation sont maîtrisées. Après pressurage la fermentation malo lactique est réalisée

Le vin est ensuite élevé 6 à 12 mois en futs de chêne français avant mise.

Mise en bouteille

A la propriété

Dégustation

Ce Cabernet Franc Rouge type Loire développe des arômes de griotte et de sureau. Corsé, puissant et généreux en bouche il révélera tout son potentiel carafé ou débouché une heure avant le service.

Accords Mets et Vin

Ce Cabernet Franc fruité et finement structuré sera l'accord privilégié des viandes rouges, charcuterie et barbecues. Pour les amateurs il peut également être servis frais avec du poisson.

Garde

5 ans et plus



ROUGE



	Quantité
2016	900 bouteilles
2017	3500 bouteilles

Conditionnement	
Rabat rentrants	6 X 75 cl
Caisse export	12 X75 cl