

DOMAINE 2024 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Aérien et frais, la maîtrise de la date de récolte donne un vin contournant l'opulence avec une belle acidité.

- Cabernet Franc 100%

Thierry Germain

Accords mets et vins

De l'apéritif dînatoire, aux viandes rouges grillées, cette cuvée s'accordera à tous types de plats ! Certifié Gueuleton.

Détails

Dégustation

Robe : Rouge, limpide

Nez : Sur les arômes de petits fruits rouges

Bouche : Fruité, croquant, juteux

Garde : 5 à 10 ans

Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Sols de sables limoneux et argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc 100%

Vendange : Manuelles

Vinification : Fermentation en cuve inox à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras. Fin des fermentations à une température de 24 degrés.

Élevage : Cuvaision de 8 à 10 jours, élevage en cuve inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.



Plaisirs du vin
Cahors