



INVICTUS

VIN DE FRANCE



CEPAGES:

100 % Cabernet Franc.

SURFACE: 0,8 ha.

TERROIR:

Vallée de la Loire.
Orientation Sud-Est.
sous-sol de Granite

PRODUCTION: autour de 30hl/ha

Labours et griffages des sols, épamprage, ébourgeonnage,
effeuillage manuel.

1157 bouteilles.

TAILLE: Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage
de pompes.

Egrappage à la main.

8 mois en **macération**

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en **amphores**.

Non filtré, non collé.

Sans Soufre ajouté

COMMENTAIRES:

Nez empreint d'une grande profondeur ; intense, envoutant, il développe des notes de fruits noirs et petits fruits rouges, mûre, fraise des bois. Les notes mentholées et camphrées et les notes de cacao amer à l'aération vous emmènent sur un terrain de jeu bien loin des standards du Cabernet Franc. Vin ciselé, pur et cristallin construit sur un équilibre très ligérien alliant finesse, fraîcheur et des tannins encore serrés ; charge tannique sommes toutes modérée compte tenu des huit mois de macération en amphores. Un vin vinifié pour sublimer et sortir le Cabernet Franc des sentiers battus, une certaine idée de la finesse et de la délicatesse avec au final un vin d'une grande pureté sans aucune sur-extraction. Laissez cette bouteille tranquillement dans votre cave au minimum 2/3 ans ou bien faites-lui les honneurs d'un bon passage en carafe.

ACCORDS MET-VIN: tous types de gibier

Colvert et poêlée de légumes oubliés.

Epaulé de sanglier, écrasée de pommes de terre.

Gibiers à plumes type Bécasse.

Pot au feu de Chevreuil, purée de céleri.

Perdrix au jus, cèpes, aïelles.

Faisan à la forestière.

Gardianne de taureau à l'ancienne.

Civet de lapin.

Un lièvre à la Royale dans quelques années...

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **17°/18°C**

Attendre 2/3 ans avant ouverture et à consommer sur 10 ans.

