



REDNOZ

VIN DE FRANCE



CEPAGES:

100 % Cabernet Sauvignon.

SURFACE: 1,5 ha.

TERROIR:

Vallée de la Loire.

Orientation Sud-Ouest.

sous-sol de Gneiss et d'Orthogneiss

PRODUCTION: autour de 30hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

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, cuvaison 10 jours

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en cuve inox pendant 10 mois sans ajout de So₂.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans soufre ajouté.

COMMENTAIRES:

Nez plein, expressif, sur les fruits noirs, cassis et cerise burlat, notes très épicées, poivre blanc. Attaque suave, milieu de bouche tendu mais charmeur, tanins encore serrés, beau volume, délicat, fruit ciselé. Finale portée par les amers et les petits fruits rouges.

Un vin qui demande à se fondre. Laissez cette bouteille tranquillement se reposer dans votre cave pendant 5/6 mois avant de la mettre sur table.

ACCORDS MET-VIN:

Poularde en cocotte et légumes croquants.

Chou farci.

Charcuteries.

Onglet et échalotes confites.

Pièce de viande : rôti de bœuf, entrecôte, T-Bone...

Bécasse et légumes oubliés.

Noisette d'agneau, asperges vertes et flan de légumes.

Bœuf sauté aux poivrons et épices.

Chili con carne.

Et simplement un beau poulet fermier.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16°/17°C**

A boire sur 4-5 ans.