



# REX

## VIN DE FRANCE

1330 bouteilles produites



### ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

**CEPAGE:** 70% Cabernet Franc, 30% Gamay

**SURFACE:** 1 hectare.

Parcelle "Le Clos des Treilles"

### TERROIRS:

Terroir de craie tuffeau du Turonien pour le Cabernet & terroir de grès à spongiaires sur argilo-calcaire pour le Gamay.

**PRODUCTION:** 40hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

**TAILLE:** Guyot.

### VINIFICATION ET ELEVAGE:

**Agriculture Biologique.**

**Biodynamie, certifié Biodyvin.**

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité. 50% grappes entières.

Macération pelliculaire : 10 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de So2.

Elevage en **Amphores** de 160 litres, pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

**Sans Soufre ajouté.**

SO2 total: <15 mg/L

SO2 libre: <10 mg/L

### PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine Bois-Brinçon – Xavier Cailleau - Anjou.

### COMMENTAIRES:

Nez subtil, enjôleur, sur le fruit. Texture gourmande, corbeille de fruits rouges en infusion, notes de fraise, de cerise et de framboise, belle fraîcheur ligérienne, tanins souples, un vin joueur et plein d'énergie qui ne laisse définitivement pas indifférent.

Finale souple et épicée... Un vin très délicat qui saura vieillir tranquillement dans votre cave.

*« Cette cuvée à 4 mains réalisée avec mon copain Xavier est le fruit du mariage de ces deux cépages emblématiques de Loire que sont le Gamay et le Cab Franc. C'est un vrai vin canaille, croquant, plein de fruits... Pensez à vous servir un bon godet dès l'ouverture de la bouteille car je vous le prédis, elle vous reviendra vide une fois le tour de table effectué... même si vous êtes 3... 😊 »*  
Fred

### ACCORDS MET-VIN:

Une planche de Pata Negra Bellota.

Andouillette AAAAA et frites maison.

Cochon de lait à la broche.

Estomac de truie farci, girolles de la forêt de Fouesnant.

Tartare de thon rouge, écrasé de mangue.

Maki au jambon cru, fines herbes et chèvre frais.

Filet mignon, pommes rôties et pistaches, riz thaï vapeur.

Ragout de poulet à la banane plantain, coriandre.

Saint Nectaire, camembert fermier, Chaource.

### DEGUSTATION:

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

A boire à partir de 2019 et sur 5/6 ans au moins.

