



VITAE

VIN DE FRANCE



CEPAGES:

70 % Cabernet Sauvignon.
30 % Cabernet Franc.

SURFACE: 0,8 ha.

TERROIR:

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

PRODUCTION: autour de 30hl/ha

Labours et griffages des sols, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage manuel. **880 bouteilles.**

TAILLE: Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

+ Egrappage à la main du Cabernet Sauvignon suivi de 8 mois de **macération sur peaux en amphores.**

+ macération courte du Cabernet Franc suivi d'un **élevage amphores de 1 an.**

Assemblage avant mise en bouteille
Fermentation 100 % en levures indigènes.

Non filtré, non collé.

Sans Soufre ajouté

SO2 total: <15 mg/L

SO2 libre: <10 mg/L

COMMENTAIRES:

Robe cristalline, grenat profond.

Nez dense et complexe qui développe des notes de compotée de fruits noirs, bourgeon de cassis, mûre et cerise griotte confite. Notes de petits fruits rouges et de chocolat noir à l'aération. Attaque en bouche fluide et ciselée qui laisse place à une belle charge tannique en milieu de bouche. Le vin oscille entre puissance, richesse et trame acide alliant finesse et fraîcheur; longue finale sur un joli panier de fruits noirs et des notes chocolatées. Aujourd'hui un vin charmeur et digeste avec des tannins encore serrés mais laissez lui au minimum 2/3 ans les honneurs de votre cave pour une dégustation optimum. Pour les plus pressé(e)s, faites-lui les honneurs d'un bon passage en carafe.

Très longue garde prévisible.

Une vinification signée Claire Niger ☺.

ACCORDS MET-VIN:

Homard breton, sauce réduite au St Emilion Grand Cru & écrasée de pommes de terre, oignons grelots.

Tajine de pigeon sur lit de coriandre.

Civet de lièvre à la royale.

Côte de bœuf rôtie à la moelle.

Canette en cocotte, fruits secs, figues et châtaignes.

Gardianne de taureau à l'ancienne.

Rognons de veau à la Bordelaise.

Magret de canard, pêches, sauce au poivre vert.

DEGUSTATION:

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

A boire sur les 10/15 prochaines années ...