

CABERNET FRANC 2018

IGP VAL DE LOIRE



« Un cabernet franc d'une grande typicité »

Pour Donatien Bahuaud les vins élaborés en monocépage sont ceux qui expriment le plus simplement, l'influence que les terroirs peuvent avoir sur un vin. Au-delà des sols et des climats que Donatien connaissait parfaitement, ce sont surtout ses intuitions et ses secrets de fabrication qui permettaient de révéler les secrets portés par nos cépages ligériens au travers de ces IGP du Val de Loire.

Le Secret pour révéler l'onctuosité

Pour ce vin, le choix des terroirs est primordial, les vignes situées sur des sols de marnes à ostracées et argilo-calcaires apportent toute leur typicité. La structure et la profondeur de ces sols assurent un apport modéré en eau et offre ainsi les éléments minéraux nécessaires au développement de la vigne dans les meilleures conditions. Ainsi, les raisins trouvent le parfait équilibre entre arômes, sucre et acidité, au travers de notes intenses de fruits rouges d'une belle rondeur.

Temps d'élevage : 6 mois en cuves inox thermorégulées

Le vignoble

Sélection de Cabernet Franc sur des parcelles en bordure des zones d'appellations Anjou, Saumur et Touraine. La contrainte hydrique apportée par des sols rares, conjuguée à un rendement maîtrisé des vignes sélectionnées qui offre une belle maturité des tanins.

Les vignes sélectionnées connaissent sur ce terroir rare une légère contrainte hydrique qui, conjuguée à un rendement maîtrisé, offre une belle maturité de tanins

De la vigne à la cave

Cépage : 100% cabernet franc

Sols / Terroirs : Marnes à ostracées et argilo-calcaire

Vignes : Sélection de vendanges précoces et fruitées issues de jeunes vignes

Type de vinification : Une macération pré-fermentaire à froid, d'une semaine favorise l'extraction des arômes. La fermentation à basse température préserve ensuite toute la fraîcheur et le fruité du vin. Un élevage précis de 6 mois en cuves permet d'assouplir les tanins, venant enrober le palais à la dégustation.

La Dégustation

Robe : Rouge rubis

Nez : Expressif sur des notes de fruits rouges et de fruits noirs (mure et cassis)

Bouche : Belle structure et belle sucrosité. Aromatique intense sur des notes de fruits rouges et noirs

Du verre à l'assiette : Volaille rôtie, Pièce de veau, fromage à pâte molle

Température de service : entre 14 et 16°C

Temps de garde : 6 ans

