

CABERNET FRANC

Le Bouquet

signé M

#sec
#fruité
#désaltérant

Le Bouquet

Ce vin provient de coteaux argilo-calcaire sur les rives de la Loire et donne un vin d'une belle intensité aromatique avec une fraîcheur désaltérante et des notes de framboise.

Origine :

Age de la vigne : 35 ans.

Sol : coteaux argilo-calcaire.

Situation : la commune de Candès Saint Martin.

Production annuelle : 10 000 bouteilles.

La vinification :

Ce rosé est issu de deux méthodes : la pressée directe d'une part de la parcelle et une macération de 12 heures du reste de la parcelle, pour obtenir de la rondeur et de la puissance aromatique.

La fermentation se déroule à basse température et grâce aux levures indigènes, sans intrant.

L'élevage court, en cuve, permet de proposer un rosé frais, sur le fruit et plein de vivacité !

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : limpide et brillante, de couleur rose saumonée.

Au nez : arômes très fruités de framboises et de fraises.

La bouche : une belle fraîcheur avec des arômes de pamplemousse rose.

Conseils de service :

Il se sert à 9°.

Il accompagne remarquablement les charcuteries, les crudités et les plats épicés.

A boire dans sa jeunesse.

CABERNET FRANC

Le Bouquet

signé M

#dry
#fruity
#thirst-quenching

Le Bouquet

This wine comes from clay-limestone hillsides on the banks of the Loire river and shows lovely aromatic intensity with a thirst-quenching freshness and notes of raspberry.

Origin:

Age of the vines: 35 years

Soil: clay-limestone slopes

Location: the *commune* of Candes Saint Martin

Annual production: 10,000 bottles

Winemaking:

This rosé is produced using two methods: the direct pressing of grapes from one part of the plot and a 12-hour maceration of the grapes from the rest of the plot, in order to obtain smoothness and aromatic power.

The fermentation takes place at low temperature and, due to the use of indigenous yeasts, without any winemaking inputs.

The short ageing in vat creates a fresh, fruit-forward and very lively rosé!

Total SO₂: 35mg/L

Tasting notes:

Appearance: salmon pink

Nose: fruity aromas of raspberries and strawberries

Palate: aromas of pink grapefruit, plenty of freshness

Serving recommendations:

Serve at 9°C.

Perfect with cold pork cuts, raw vegetables (crudités) and spicy dishes. Best drunk young.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE