

CABERNET FRANC

Le Bouquet

signé M

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 Candes 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 framboise 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 épicé.

A boire dans sa jeunesse.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC

Le Bouquet

signé M

Le Bouquet

This wine comes from clay and limestone hillsides on the banks of Loire. It gives intense wine, with freshness and raspberries aromas.

Origin :

Age of the vines : 35 years old
Soil : clay and limestone hillsides
Situation : Candes St Martin
Annual production of 10.000 bottles

Vinification :

This rosé comes from two methods : the direct pressing of one part of the plot and a maceration of 12 hours of the rest of the plot, to obtain roundness and aromatic power. The fermentation takes place at low temperature and thanks to indigenous yeasts, without input. The short breeding, in vats, allows to propose a fresh rosé, on the fruit and full of liveliness !

SO₂ total : 35mg/L

Tasting comments :

Sight : pink salmon

Bouquet : fruity aromas of raspberries and strawberries

Palate : aromas of grapefruit, lot of freshness

Advices :

Should be served at 9°C
Perfect with meats, vegetables, and spicy dishes.
To drink young.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE