

CABERNET FRANC

**Le
Cro
quant**
signé M

Le Croquant

Le Cabernet franc peut soit donner des vins riches et tanniques soit des vins pleins de fruits. C'est le cas du « Croquant » qui est obtenu à partir de parcelles qui entourent Chinon, mais qui ne portent pas la noblesse de ce nom.

Origine :

Age de la vigne : 35 ans.

Sol : sables et argilo-calcaire

Situation : bords de la Vienne.

Production annuelle : 30 000 bouteilles.

La vinification :

Travailler avec un très grand soin de la vendange à la vinification, ce vin respecte les caractéristiques du cépage Cabernet Franc ,tout en ayant de la rondeur et un très beau fruit.

Vinification courte, fermentation très naturelle, et élevage simple sont les méthodes utilisées pour vous offrir un vin plein de plaisir.

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : rouge rubis, brillante et limpide

Au nez : très aromatique, sur des notes de framboise et de violette

La bouche : flatteuse, gourmande avec une jolie rondeur des tannins.

Conseils de service :

Il se sert à partir de 12°.

Il s'apprécie dès l'apéritif et pourra accompagner l'ensemble d'un repas simple.

A boire jeune.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC

**Le
Cro
quant**
signé M

Le Croquant

Cabernet Franc can give rich, tannic wines, or fruity wines. This is the case of « Le Croquant » which is obtained from plots surrounding Chinon.

Origin :

Age of the vines : 35 years old

Soil : sand, clay and limestone

Situation : edge of Vienne

Annual production of 30.000 bottles

Vinification :

Working with great care from the harvest to the winemaking, this wine must respect the characteristics of Cabernet Franc while having roundness and a very beautiful fruit. Short vinification, very natural fermentation, and simple ageing are the methods to offer you a wine full of pleasure.

SO₂ total : 35mg/L

Tasting comments :

Sight : ruby red

Bouquet : raspberries and violet aromas

Palate : sweet tannins

Advices :

Should be served at 12°C

Perfect for aperitif and all simple meal.

To drink young.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE