



CABERNET ROUGE "Cuvée de Jade"



ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	VIN TRANQUILLE
Classification	VIN DE FRANCE
GENCOD- 75 cl	3569760000868
Nom du vin	CABERNET ROUGE « cuvée de Jade »
Terroir	<p>Conduite du vignoble : Encépagement : 100 % Cabernet franc. Age moyen des vignes : 20 ans. Sol peu profond. Enherbement naturel Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	ROUGE
Cépages (%)	100 % CABERNET FRANC
Vinification & Elevage	<p>Vinification et élevage : Après la récolte, les raisins sont mis en cuve de macération. La fermentation alcoolique, qui transforme le jus en vin, démarre et permet une diffusion des tanins et de la coloration de la pellicule du grain dans le jus. Les températures de fermentation sont contrôlées pendant toute la durée de la transformation du jus en vin. Le pressurage du raisin est ensuite réalisé de 2 à 10 jours après la récolte, en fonction du résultat souhaité : Gamay rouge léger.</p> <p>Fermentation malo-lactique C'est une seconde fermentation qui ne produit pas d'alcool. Cette fermentation transforme l'acide malique présent dans le raisin en acide lactique, qui est moins agressif et plus stable dans le temps. Elle permet de donner des vins plus souples, moins astringents et plus arrondis. L'acide lactique se combine aux arômes et participe à accroître le bouquet.</p>
Dégustation	<p>Caractéristiques :</p> <p>Le Cabernet Franc est un vin plaisant, donc l'onctuosité est un ravissement en bouche, il est souple et donne une impression de plénitude lorsqu'il est récolté à maturité. Charnu et flatteur, le Cabernet Franc, en fonction de son élevage, offre aussi un potentiel de garde de plusieurs années.</p> <p>Nous faisons la Cuvée de Jade les années où la météo nous permet de ramasser le raisin à sa maturité optimale.</p> <p>Il est ensuite légèrement boisé pour lui donner une complexité supplémentaire.</p> <p>Commentaires : Nez intense tout d'abord épicé où le paprika s'ouvre sur des arômes torréfiés de café et de pain grillé puis sur des notes de noyau.</p> <p>La bouche se développe en une volumineuse structure où le poivre vert et la cerise cuite nous emmène vers un final généreux de réglisse.</p> <p>Accords mets et vins : Il s'accorde parfaitement avec les viandes rouges, gibiers, grillades, carrés d'agneau et fromages variés.</p>