

CUVÉE DE JADE



Vin de France

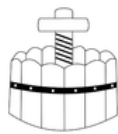


100% Cabernet Franc



Vignes d'une vingtaine d'année sur un sol argilo-schisteux peu profond.

Procédé d'enherbement naturel puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Après la récolte, les raisins sont mis en cuve de macération. Fermentation alcoolique, puis pressurage du raisin (2 à 10 jours après récolte) avant une fermentation malolactique pour un vin plus souple, moins astringent et plus arrondi.



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. La bouche se développe en une volumineuse structure où le poivre vert et la cerise cuite nous emmène vers un final généreux de réglisse.

A servir entre 10 et 12°. Parfait avec les viandes rouges, gibiers, grillades, carrés d'agneau et fromages variés.