



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

Cabernet Rouge

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 35ans

Cépage : 100% Cabernet Franc

Vendange réalisée en fonction du contrôle de maturité.
(fin septembre, début octobre.)

Vinification : Cuvaision du raisin avec macération durant 10 à 12 jours puis vinifié en cuve avec une thermo régulation (18°C).
Soutiré 4 fois pendant l'hiver, et mis en bouteille au printemps.
Après un élevage pendant 6 à 8 mois en fûts de chêne.

Caractéristiques :

Robe : grenat intense.

Nez : Arômes cassis, concentrés de fruits d'épices et de réglisse.

Bouche : Ample et ronde à l'attaque, étayés par des tanins veloutés déjà élégants, puissant, typique du Cabernet franc.

Service : A servir (13-14°C) Accompagne Raclette, vinades rouges, gibiers, fromages.

Conservation : Belle conservation liée à la durée de macération.
De 4 à 5 ans maximum.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : www.muscadet-perraud.com - mail : domaine.vinconniere@wanadoo.fr