DOMAINE DES TILLEULS

Nome: CABERNET-FRANC Val de Loire
Annata: 2014
Regione: Val de Loire (Pays Nantais)
Denominazione: IGP Val de Loire
Colore: ROSSO
Vitigni: 100% CABERNET-FRANC
Formato: 750 ml.

Coltura: le vigne da cui si produce questo vino hanno una età da 20 a 35 anni, nella zona di La Regrippière. Il terreno è a base di scisto dominante su base limoso-argilloso. Clima oceanico temperato con orientamento est / sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot semplice con uso di fertilizzanti organici.

In cantina: Raccolta manuale e fermentazione per 8 giorni in tini d'acciaio, seguita da pressatura diretta. Fermentazione alcolica a temperatura controllata a 16-18 ° seguita da fermentazione malolattica in vasche sotterranee portando materia e struttura al mosto. Affinamento per 12 mesi.

Caratteristiche: Di colore granato, si presenta al naso con aromi di piccoli frutti rossi. La bocca è rotonda e ben bilanciata con tannini attraenti e una buona lunghezza; un vino molto piacevole e di facile beva.

Abbinamenti: Formaggi raffinati, salumi. Carni alla griglia.

Servizio: 14-15 °C