Vin de France

- 100% Cabernet breton 2021.

Cépage

- Cabernet franc.

Terroir

- Graves caillouteuse et argileuses reposant sur du falun en alteration.

Rendement

- 35 hectolitres/hectares.

Vinification

- Egrappée, la vendange est restée 6 jours en macération.
- Après le pressurage, le jus a été écoulé en barriques pendant 6 mois afin que se déroule les fermentations alcoolique et malo-lactique, puis 8 mois en cuve béton avant la mise en bouteille.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 12°C.
- Accord mets : Viandes grillées, volailles, charcuteries, fromages.

Analyses

- Alcool: 12.68 %Vol // Acidité tot: 3.81 gr/l // Acidité Vol: 0.67 gr/l // So2 libre: Non détectable (naturel) //So2 total: Non détectable (naturel)

100 % Cabernet breton





