



*Famille Vaillant*  
LES GRANDES VIGNES

## Vin de France

- 100% Cabernet breton 2022.

## Cépage

- Cabernet franc.

## Terroir

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

## Rendement

- 35 hectolitres/hectares.

## Vinification

- Egrappée, la vendange est restée 15 jours en macération.
- Après le pressurage, le jus a été écoulé en barriques pendant 6 mois afin que se déroule les fermentations alcooliques et malo-lactiques, puis 12 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** : 13.48%Vol // **Acidité tot** : 3.40 gr/l // **Acidité Vol** : 0.72 gr/l //  
**So2 total** : Non détectable (naturel) .

## 100 % Cabernet breton

