



Vin de France

- 100% Cabernet breton 2019.

Cépage

- Cabernet franc (100%) , vignes âgées de plus de 60 ans.

Terroir

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

Rendement

- 35 hectolitres/hectares.

Vinification

- 50% Grappe entière, 50% égrappée, la vendange est restée 2 semaine à macérer en semi carbonique.
- Après le pressurage, le jus a été écoulé en barriques afin que se déroule les fermentations alcoolique et malo-lactique.
- Après un séjour de 4 mois dans ces mêmes barriques de 3 à 4 vins le vin a été soutiré en cuve et mis en bouteilles le 20 janvier 2020.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

Service

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

Analyses

- **Alcool** : 13.36 %Vol // **Acidité tot** : 3.6 gr/l // **Acidité Vol** : 0.42 gr/l //
So2 libre : 10 mg/l (naturel) // **So2 total** : 24 mg/l (naturel) .

100 % Cabernet breton

