

Touraine Cabernet



- **Le vigneron** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Cabernet
- **Type de Sol**: Argile à silex et Limon argileux
- **Rendement**: 58 hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** : Vendange mécanique

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

encuvage, fermentation alcoolique pendant 8 jours à 22-24° ,
décuvage, fermentation malo-lactique

Elevage:

soutirage, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations
tartriques, filtration et mise en bouteille en avril.



«Que d'éclat dans cette robe grenat . Le nez s'ouvre sur des fruits
rouges avec une note de cerise noire. La bouche est toute en
rondeur avec des nuances de réglisse.....»

Tenue et conservation

Peut se garder de 4-6 ans



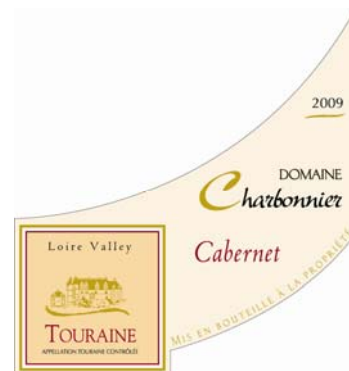
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16-18° C

Ce magnifique vin sera parfait sur un filet mignon ou vos viandes
rouges.



Récompenses :



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Touraine Cabernet



- **The winegrower :** Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Cabernet
- **Type of soil :** Flint clay and clay loam
- **Yield:** 58 hl/ha
- **Age of the vine:** years
- **Harvest :** mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:
steeping, fermentation for 8 days at 22-24 °, racking, malolactic fermentation

Maturing:
racking, fining with egg white, racking, tartaric precipitation, filtration and bottling in April.



« Garnet Dress. The nose opens with red fruit with a hint of black cherry. The mouth is round with hints of licorice.....»

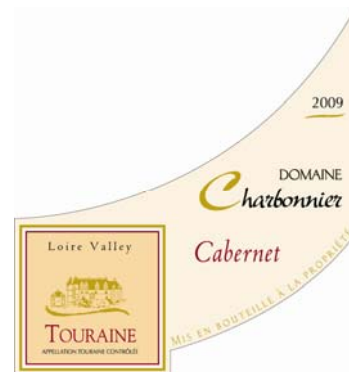
Aging potential :
Around 4-6 years.



Culinary agreements:
To serve at 16-18° C
This beautiful wine is perfect with filet mignon or your red meat.



AWARDS :



Winemaker comments ::

« »