

## Le Bois Forcin (IGP\* VAL DE LOIRE)

*Puissance et boisé*

**Cépages** : 60% cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon et 20% Merlot

**Terroir** : le Cabernet est situé sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste. Les rendements sont modérés et permettent d'obtenir couleur et structure.

**Vinification** : après une cuvaison de sept à dix jours, les jus de goutte sont séparés des jus de presse. Ces derniers sont entonnés en fût de chêne après la fin de leur fermentation alcoolique et malolactique durant huit à douze mois.

**Mise en bouteille** : la mise en bouteille est effectuée de juillet à novembre de l'année suivant la récolte

### Dégustation du millésime :

Œil : robe rouge foncé.

Nez : le nez est très intense et révèle des arômes de fruits noirs (cassis, pruneaux) accompagnés de notes de vanille et boisées.

Bouche : sa bouche est structurée, ronde et légèrement tannique par son côté boisé. Puissant et riche, il affichera néanmoins davantage de rondeur après quelques mois de mûrissement.

### Accord mets et plats :

Gibiers, viandes en sauce, ragoûts, certains fromages.

Servir chambré, de 16°C à 18°C. A carafier une heure avant de servir.

### Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant, vous pouvez aussi le conserver jusqu'à dix ans. Il prendra alors des arômes animal, de sous-bois et ses tanins gagneront en souplesse.



\* IGP: Indication Géographique Protégée