



Le Chemin de la Coulée (IGP* VAL DE LOIRE)

Fruité et matière

Cépages : 2/3 Cabernet Franc et 1/3 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, le raisin est pressuré et le vin termine sa fermentation alcoolique, puis sa fermentation malolactique, en cuve.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée en général en juin de l'année suivant la récolte.

Dégustation :

Œil : robe rouge.

Nez : le nez est fruité, intense et révèle des arômes de baies noires et des notes épicées.

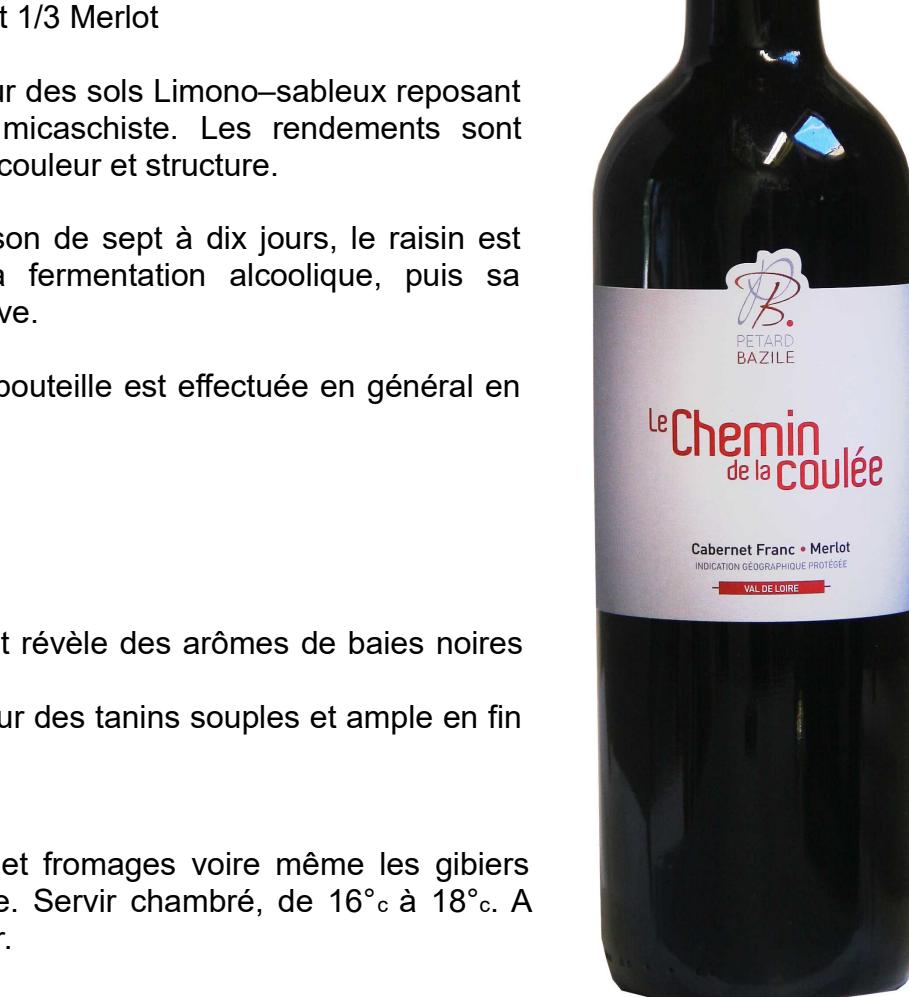
Bouche : sa bouche est fruitée sur des tanins souples et ample en fin de bouche.

Accord mets et plats :

Il accompagne viandes rouges et fromages voire même les gibiers avec quelques années de garde. Servir chambré, de 16°C à 18°C. A carafer une heure avant de servir.

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant si vous l'aimer sur les arômes de fruits frais, vous pouvez le conserver jusqu'à cinq ans. Il prendra alors des arômes animales, de sous-bois et ses tanins gagneront en souplesse.



* IGP: Indication Géographique Protégée