

# 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 carafier une heure avant de servir.

## Suggestion de garde :

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



\* IGP: Indication Géographique Protégée