



Créateur de partage et de sensations

Viv'Amour

Le rouge hors sentier battu



Appellation

Vin de France Rouge

Cépages :

Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon

Ages vigne : Merlot 10 ans cabernet franc et sauvignon 30/40 ans

Terroir : gneiss et schiste

Exposition Est et Sud

Production : Taille guyot nantais

Labours des vignes inter ceps Pas labours inter rang herbe permanentes

Labours au cheval

Certification : Conversion DEMETER depuis 2022

Vinification :

- Vendange Manuel et transport des caisses au cheval
- Macération carbonique en grappe entière
- Macération 12 jours sans remontage et foulage
- Pas collage Pas chaptalisation

Elevage : Cuve aériennes pendant 8 mois

Sulfites : 37 mg/l de SO2 Total

Alcool : 10.35 % vol

Dégustation :

Servir 14°C

Mes sensations :

Nez très fruit rouge (griotte)

En bouche le cabernet apport une jolie structure a ces fruits rouges toujours aussi présent

Une véritable infusion de fruit rouge

Garde :

1/3 ans

Accords « mets/vins » :

Le compagnon idéal des soirées simple autour du barbecue ou d'un bon plateau de charcuterie fromage

Il peut aussi accompagner certains poissons