



VDF ROUGE « CSG »

GAMME COLLECTION

CUVEE : CSG

RÉGION : Val de Loire

CÉPAGES : 95% Cabernet Sauvignon et 5% Gamay

TAUX D'ALCOOL : 11.5%

SUPERFICIE : 2 Hectares

VENDANGES : Mécanique

VINIFICATION : Le jus est vinifié en cuve inox thermorégulée. Macération à froid. La fermentation alcoolique s'effectue naturellement par des « levures indigènes » entre 5 à 21 jours avec un contrôle des températures de 14 à 25°C. La fermentation malolactique s'effectue naturellement en cuve.

DÉGUSTATION : Vin rouge brillant à la robe rubis. Un nez expressif, dévoilant des notes de cerises griottes. Une attaque souple, un vin rouge léger et fruité avec des tannins fondus.

ACCORDS METS ET VINS : Apéritif, charcuteries, petit salé aux lentilles, gibiers de Loire, fromages...

TEMPERATURE : 14°C à 16°C

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

