



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Cuvée Cabernet Franc Rosé

Production moyenne de 5 000 bouteilles



Caractéristiques des vignes

Cépage : Cabernet Franc

Exposition : Sud-est sur les côteaux de la Moine

Géologie : Sol silico-argileux sur roche mère composée de schistes

Age : 35 ans

Conduite : Culture raisonnée - certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)

Rendement moyen : 65 hectolitres par hectare

Surface : 2 hectares

Caractéristiques du vin

Vinification :

- Pressurage pneumatique
- Débourage à froid
- Fermentation thermorégulée
- Elevages sur lies fines
- Batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche)
- Mise en bouteille après 6 mois minimum d'élevage sur lie

Vendange : Mécanique

Conseils de dégustation

Cette sélection est issue de vignes implantées sur les côteaux de la Moine sur un terroir privilégié de schistes. Ce vin rosé à la robe pâle s'exprime par ses arômes, sa rondeur et sa bouche gourmande.

Accord mets et vins :

Il s'appréciera à l'apéritif, en accompagnement de vos crudités, charcuteries, paëllas, pizzas... A servir frais : 8°-10°C.



Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : +33 (0)2 41 70 40 25

Mail : fleurance@garniere.com

www.garniere.com

