



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Cuvée Cabernet Franc Rouge

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 :

- Cuvaion de 8 à 10 jours
- Soutirage suivi de la fermentation maloactique
- Elevage en cuve après soutirage

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 a la robe rubis et aux arômes de cassis s'exprime par sa structure et sa fraîcheur.

Accord mets et vins :

Il s'appréciera en accompagnement de vos charcuteries, grillades, fromages.
A servir entre 15 et 17°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

