



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Cuvée Cabernet Franc Rouge *"Réserve"*

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 :

- Cuvaison de 8 à 10 jours
- Soutirage suivi de la fermentation maloactique
- Elevage en fût de chêne français pendant 6 mois minimum 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. Elevé pendant 8 mois en fût de chêne français, ce vin rouge s'exprime par son nez intense de fruits mûrs. Structuré et long en bouche, il révélera toute sa complexité après quelques années de garde.

Accord mets et vins :

Il s'appréciera en accompagnement de vos viandes rouges, un carré d'agneau ou de fromages... A servir entre 16 et 18°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

