

Le Chemin de la Coulée 2015 (IGP-VDP*)

Fruité et matière

Cépages : 2/3 Cabernet Franc et 1/3 Merlot

Terroir : le Cabernet est situé sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste. Les rendements sont modérés et permettent d'obtenir couleur et structure.

Vinification : après une cuvaison de sept à dix jours, le raisin est pressuré et le vin termine sa fermentation alcoolique, puis sa fermentation malolactique, en cuve.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée en général en juin de l'année suivant la récolte.

Dégustation du millésime :

Oeil : robe rouge.

Nez : le nez est fruité, intense et révèle des arômes de baies noires et des notes épicées.

Bouche : sa bouche est fruitée sur des tanins souples et ample en fin de bouche.

Accord mets et plats :

Il accompagne viandes rouges et fromages voire même les gibiers avec quelques années de garde. Servir chambré, de 16°c à 18°c. A carafier une heure avant de servir.

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant si vous l'aimez sur les arômes de fruits frais, vous pouvez le conserver jusqu'à cinq ans. Il prendra alors des arômes animaux, de sous-bois et ses tanins gagneront en souplesse.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* VDP: Vin de Pays du Val de Loire IGP: Indication Géographique Protégée