

Zéphyr 2016 (VdF*)

Arôme griotte et souplesse

Cépage : Cabernet Franc.

Terroir : le Cabernet est situé sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micasciste. Les rendements modérés favorisent l'expression aromatique de ce cépage, typique du Val de Loire.

Vinification : après une cuvaison préfermentaire à froid de courte durée, 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 juin de l'année suivant la récolte.

Dégustation du millésime :

Oeil : robe rouge.

Nez : le nez est très fruité, intense sur la cerise griotte.

Bouche : on retrouve la cerise en bouche et la sucrosité du fruit. Le bon équilibre entre les tanins et la sucrosité amène le vin en longueur.

Accord mets et plats :

Etonnant et agréable, il pourra être servi frais (environ 12°-14°) à l'apéritif ou en dessert léger comme une tarte. Il pourra aussi être servi à température en accompagnement de salades estivales, comme une salade périgourdine.

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant, mais pouvant éventuellement se conserver deux à cinq ans dans votre cave. L'intérêt de ce rouge réside davantage dans la jeunesse de ses arômes.



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

* VdF : Vin de France