

Le Vin est une Fête 2016



AOC Côtes du Marnandais

Cépage : 40% Abouriou – 40% Cabernet franc – 20% Merlot

Terroir : argilo-limoneux sur sous sol d'argile grise

Vinification : Merlot et cabernet franc sont égrappés, puis encuvés en cuve béton ouvertes entre 10 et 15 jours. Extractions douces. L'abouriou quant à lui est encuvé en grappes entières et vinifié en macération semi carbonique.

Elevage : 10 mois en foudres et fûts de plusieurs vins + 1 mois en cuve béton

Mise en bouteille : sans collage avec une légère filtration, fin novembre 2017

Profil du vin : comme son nom l'indique, ce vin est un vin plaisir au caractère fruité et frais. La vinification est douce sans extraction forte afin de préserver le côté croquant et rond du raisin. C'est un vin passe-partout, sa rondeur et son fruité lui donnent une belle « buvabilité », mais il est aussi soutenu par une délicate structure tannique inhérente à nos cépages du sud-ouest. Il est ainsi agréable à l'apéro pour partager un verre entre amis mais s'accorde aussi très facilement avec des plats plus généreux.