



CLOS DE L'ÉCHELIER

Travail de la vigne :

Très peu de sol, environ 30 à 50 cm et ensuite nous sommes directement sur la roche.

Travail biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert

Vinification :

Vendange manuelle en caissette, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant.

Fermentation en cuve tronconique Stoeckinger à une température de 16 à 24 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés.

Cuvaison de 10 à 18 jours, égrappage 100%.

Commentaire de dégustation :

Ce vin offre une robe d'un rouge vif et de beaux reflets violets.

Au nez il se montre élégant, sur des arômes fruités de cerise et de fraise.

La bouche est ample et grasse avec beaucoup d'élégance.

Ce vin se mariera parfaitement avec un tartare de viande rouge ou du gibier.

Vignoble :

Localisation : Dampierre sur Loire

Terroir : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur

Encépagement :

100% Cabernet Franc

