

DOMAINE DU
FOUR A CHAUX

Rouge



Cépage: Pineau d'Aunis
Cabernet Franc
Pinot noir
Sol: Argile et silex

Vinification: Les raisins sont égrappés avant de faire une fermentation de huit jours en cuve. En début de cuvaison, la vendange est chauffée à 27°C pour faciliter l'extraction de la couleur et des tanins. L'assemblage des trois cépages est réalisé après une fermentation malolactique.

COTEAUX DU VENDOMOIS

CUVEE TRADITION

Dégustation: Nez de fruits noirs bien mûrs avec une note de réglisse. Attaque souple, notes discrètes de violette, structure tannique bien fondue. Un ensemble souple et équilibré.

Accord mets & vin: Servez le entre 14°C et 16°C pour tous les plaisirs de la table

DOMAINE DU FOUR A CHAUX - Sylvie & Dominique NORGUET viticulteurs
lieu dit Berger 41100 THORE LA ROCHETTE
02.54.77.12.52 - dominique.norguet@orange.fr
www.domaine-four-a-chaux.com