

LES CINQ ÉLÉMENTS

Domaine de l'R



DOMAINE DE L'R

Frédéric Sigonneau
14, Coteau de Sonnay
37500 Cravant-les-Côteaux
Tél. 02 47 98 03 57
Port. 06 85 10 01 02
e-mail : tontonred@free.fr
www.domainedelr.com

*La finesse, l'élégance, des tanins soyeux,
sur table, l'équilibre à l'état pur.*

Cépage : cabernet franc

Terroirs : graviers, ancien lit de la Vienne (sablo-argileux) sur des montilles (buttes) avec un fond calcaire et une parcelle sableuse

Âge des vignes : de 50 à 65 ans

Rendement : 35 hl /ha

Mode de conduite : densité de 4 500 pieds/ha - taille longue en guyot simple - pas d'herbicides, d'insecticides... uniquement des produits de contact - parcelle enherbée à 50 %.
2^{ème} année Certification AB par Ecocert.

Surface en production : 1,75 ha.

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Vinification/Élevage : date de vendange définie par analyses et dégustation des baies - vendange manuelle avec des caisses ajoutées - encuvage par gravité - fermentation en cuves ciment brut avec de légers remontages quotidiens de courte durée - températures contrôlées - fermentation malolactique également en cuve ciment - de légers soutirages - élevage sur lies fines 8 mois. Léger sulfitage (<20g/ hl SO₂ libre).

Dégustation : Teinte rouge intense. Nez fin, élégant, aux arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille). Bouche d'une grande complexité avec des tanins fins, bien enrobés et une belle longueur en bouche.

Température de dégustation : 14°C.

Plats conseillés : Charcuteries tourangelles (rillons, rillettes...), poissons en sauce, viandes blanches, volaille, gibiers, agneau, clafoutis.

Vieillessement : à boire dans les 20 ans.