

LE CANAL DES GRANDS PIÈCES

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

*Le fruit, le canon, antidépresseur et homéopathie,
la soif, le plaisir sans modération.*

Cépage : cabernet franc

Terroirs : graviers, ancien lit de la Vienne (sablo-graveleux)

Âge des vignes : de 45 à 65 ans

Rendement : 40 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.

2^{ème} année Certification AB par Ecocert.

Surface en production : 2,3 ha.

Production annuelle : 12 000 bouteilles

Vinification/Élevage : date de vendange définie par analyses et dégustations des baies - Vendange par caisses ajourées - 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 7 mois. Léger sulfitage (<20g/ hl SO₂ libre).

Dégustation : Teinte rouge foncé, violacée, sombre. Nez puissant aux arômes de jolis fruits (framboise, cerise). Bouche ronde, séduisante et gourmande.

Température de dégustation : 14°C.

Plats conseillés : Charcuteries tourangelles (rillettes, rillons ...), volaille, cuisine méditerranéenne, cuisine épicée.

Vieillessement : à boire dans les 5 ans.