

# UNE FILLE DE L'R

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 chaleur, le canon, l'été, les apéros entre amis,  
hommage à l'Espagne.*

**Cépage** : cabernet franc

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

**Âge des vignes** : 20 ans

**Rendement** : 45 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<sup>ème</sup> année Certification par AB par Ecocert.

**Surface en production** : 0,3 ha.

**Production annuelle** : 1 500 bouteilles

**Vinification/Élevage** : date de vendange définie par analyses et dégustations des baies - vendanges manuelles avec des caisses ajourées - encuvage par gravité - macération de quelques heures puis saignée et moitié pressurage direct- débouillage à froid pendant 24h - fermentation alcoolique à 15°C en cuvon inox pendant 5 semaines - mutage à 4 g/l de sucres résiduels élevage sur lies fines de 4 mois.

**Dégustation** : Teinte rose intense évoquant le soleil, l'été, le plaisir. Nez de fruits à chair blanche (pêche...). Fruité conduit par une belle acidité.

**Température de dégustation** : 10°C.

**Plats conseillés** : à l'apéritif, sur des charcuteries, des plats épicés, de la cuisine asiatique et africaine.

**Vieillessement** : à boire dans les 3 ans.