

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^{ème} 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.