

LES FOLIES DU NOYER VERT

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

Retour aux origines avec de jolis bois, la puissance du fruit, une grande complexité, pour les amateurs, longue garde.

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 45 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 : 0,5 ha.

Production annuelle : 3 000 bouteilles

Vinification/Élevage : date de vendange définie par analyses et dégustation des baies - vendange manuelle avec des caisses ajourées - encuvage par gravité - fermentation alcoolique en cuvon inox avec 2 légers foulages au pied quotidiens pendant 3 semaines - fermentation malolactique et élevage de 12 mois en barriques bordelaises (Darnajou...) ou bourguignonne (Dargaud) de 4 à 5 vins. Léger sulfitage (<20g/ hl SO₂ libre).

Dégustation : Teinte rouge intense, nez puissant aux arômes de beaux fruits rouges, légèrement toasté. Bouche ronde, fuitée conduite par une belle acidité aux tanins fondus. Grande longueur en bouche.

Température de dégustation : 14°C

Plats conseillés : Gibiers, viandes rouges, plateaux de fromages.

Vieillessement : à boire dans les 30 ans au moins.