

# 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<sup>ème</sup> 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 SO<sub>2</sub> 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.