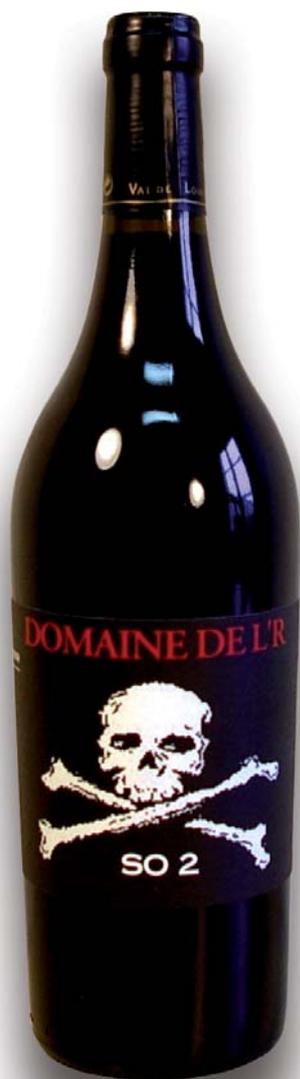


SO₂

Domaine de l'R



*Hommage au soufre, la pureté et l'origine,
l'état brut, l'atypique...*

Cépage : cabernet franc

Terroirs : graviers profonds

Âge des vignes : 20 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 : 2 000 bouteilles

Vinification/Élevage : date des vendanges définie par analyse et dégustation des baies. Vendanges par caisses ajourées, encuvage par gravité en grappes entières. Fermentation alcoolique en cuvon inox avec foulage aux pieds quotidiens pendant 3 semaines. Fermentation malolactique dans cuvon inox. Pas de soutirage, ni de filtration, ni de SO₂.

Dégustation : Vin atypique, teinte d'un rouge intense. Nez aux arômes de fruits rouges. Bouche rouge, fruitée, légèrement perlante. Se faire sa propre idée. À carafier.

Température de dégustation : 12°C

Plats conseillés : À l'apéritif, les dégustations entre amis, tapas, charcuteries...

Vieillessement : à boire dans sa jeunesse.

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