

MENAIS - VARRAINS

Cépage

100 % Cabernet Franc

Terroir

Sable sur formation calcaire

Culture de la vigne

Vigne de 30 ans en moyenne.
Le sol est travaillé en intégralité, dans le respect de l'environnement et de la plante, en Agriculture Biologique. L' enherbement est naturel. L'approche biodynamique (certification en cours) nous permet d'être au plus près du terroir avec la recherche constante d'équilibre entre la vigne et son environnement.

Vinification

Vendanges manuelles, tri manuel au chai. Fermentation en levures indigènes, macération courte et vinification traditionnelle réalisée sans ajout de sulfite. Élevage d'environ 6 mois, en cuves béton.

Dégustation

À servir autour de 16°C
On perçoit au nez un bouquet de fruits noirs avec une prédominance de mûre et myrtille. L'attaque est souple et fraîche aux arômes de framboise et cerise ainsi que la minéralité typique du terroir. La longueur est marquée par le poivre.