DOMAINE DES COGNETTES

Cab à l'Ouest
IGP Val de Loire

Cette cuvée vin allie pureté et caractère. Les deux cépages de cette cuvée sont cultivés sur 5 parcelles dispersées sur le domaine

CÉPAGE	Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%
AGE DES VIGNES	15 ans
SURFACE	0,9 ha
CULTURE	100% biologique
SOL ET SOUS-SOL	Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de granite et de gabbro dégradées
VENDANGES	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 51 hl/ha millésime 2022 12,5° by vol.
VINIFICATION	Macération en cuve 12 jours, 70 % égrappé et 30% grappes entières, encuvage et décuvage par tapis, pressurage pneumatique, Jus de goutte et de presse assemblés Levures et bactéries indigènes, pas de collage
ÉLEVAGE	Maturation en cuve pendant le temps qu'il faut ! Taux de SO2 total <4,5g/hl
DESCRIPTION	Cette cuvée évoque au nez les fruits rouges et la tendresse. Une agréable sensation ronde et soyeuse se mêle en bouche, agrémenté d'un bel équilibre des tanins et d'une belle finale. Un vin plaisant à boire entre amis.
ACCORDS MET / VIN	Charcuteries, Pot au feu, civet de lapin, tarte aux fruits rouges
DÉGUSTATION	À servir à 16° C, Temps de garde conseillé : 5 à 10 ans, vous pouvez même l'oublier un peu en cave, ça ne lui fera pas de mal

Domaine des Cognettes – 25 route de St Crespin, Bournigal - France
Tel : +33 (0)2 40 54 45 62 Email : domainedescognettes@orange.fr
Retrouvez tous nos vins sur http://www.domainedescognettes.com