



L'AMOUR DU RISQUE

VIN DE FRANCE

Cépages

100% Cabernet Franc

Terroir

Argilo-calcaire

Culture

Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

Age des vignes

40 ans

Rendement

30 hL/ha

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes le matin très tôt pour préserver la fraîcheur, l'après-midi est consacré à presser les raisins tout en douceur. Fermentation à basse température, levures indigènes du domaine. Mise en bouteilles avec des sucres résiduels. Après la fermentation en bouteille, le vin est dégorgé afin d'éliminer le plus gros du dépôt naturel.

Production

10 000 bouteilles

Profil aromatique

A l'opposé de la méthode champenoise qui consiste à ajouter de la liqueur pour la prise de mousse, le pétilllement se produit uniquement grâce aux sucres résiduels du vin de base. Cela donne une bulle très fine, le nez est particulièrement frais, accompagné par des notes de pomme croquante et de pêche blanche.

Accord mets/vins

A l'apéritif, sur des desserts fruités, ou un céviche de poisson

Château Peybonhomme Les Tours 33390 CARS - 05.57.42.11.95 - contact@vignobles-hubert.com

