



Nouvelle Vigne

VIN DE FRANCE

Cépages	50% Cabernet Franc, 50% Merlot
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	30 ans
Rendement	30 hL/ha
Vinification	Assemblage dès la récolte, vinification des deux cépages dans la même cuve avec les levures indigènes du domaine. Extractions douces en grains entiers et pigeages réguliers.
Production	9000 bouteilles
Profil aromatique	Un vin gouleyant, acidulé, avec beaucoup de fraîcheur. En bouche, nous nous promenons entre les fruits des bois, la grenade, le cranberry et la pêche blanche, le tout enrôbé d'une pointe d'épices
Accord mets/vins	A l'apéritif ou sur une viande au barbecue accompagnée de légumes grillés.