



# Nouvelle Vigne

VIN DE FRANCE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Cépages</b>           | 50% Cabernet Franc, 50% Merlot   |
| <b>Terroir</b>           | Argilo-calcaire  |
| <b>Culture</b>           | 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. |
| <b>Age des vignes</b>    | 30 ans   |
| <b>Rendement</b>         | 30 hL/ha   |
| <b>Vinification</b>      | 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.  |
| <b>Production</b>        | 9000 bouteilles  |
| <b>Profil aromatique</b> | 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 enrôlé d'une pointe d'épices                                      |
| <b>Accord mets/vins</b>  | A l'apéritif ou sur une viande au barbecue accompagnée de légumes grillés.   |