

LA FERME DES FONTAINES



Cépage : cabernet franc 100%

Sols : Graviers sur fonds d'argile

Culture : Nous travaillons la vigne avec bon sens et simplicité. C'est dans cette recherche permanente de maintenir un équilibre naturel sur tout le domaine que nous avons choisi de cultiver notre vignoble suivant les préceptes de « l'agriculture biodynamique », certification DEMETER.

Vendange : Le raisin est récolté à la main à pleine maturité. Les grains sont triés sur pieds, puis sur table au chai.

Vinification : Naturelle (levures indigènes), macération 2 semaines en cuve inox, suivi d'un élevage de 12 mois en cuve ciment.

Pas de filtration. 0 sulfites ajoutés. Certifié Vin Méthode Nature. La vinification "sans soufre" permet d'exprimer le Cabernet Franc dans ce qu'il a de plus pur et profond, sans fard.

Note de dégustation : La robe est grenat sombre, presque opaque. Le nez est fin, délicat et profond, sur le cassis (fruit et feuille), la pivoine, avec une petite touche mentholée/poivrée. La bouche est ronde, ample, très aérienne, avec une matière douce, caressante, entre soie et velours, exprimant un fruit d'une grande pureté, avec en arrière-plan de la violette gagnant progressivement en intensité. Le sol de Graviers apporte une finale dévoilant des tanins doux, gourmands, avec cette délicate palette fruitée/florale, et une belle persistance sur le cassis, la violette, la rose et le poivre.

Suggestions d'Accords : Cette cuvée accompagnera avec panache vos instants amicaux, autour de planches apéritives, un jarret de porc confit ou un Sainte Maure de Touraine.

Température de dégustation : 14°/15°C

Garde : 2 ans

Accord Musical: Pour parfaire votre moment festif et convivial Shantel feat. Boban Markovic Orkestar - DISKO (FRIENDS OF BOBAN MIX), une fanfare Balkanique réjouissante !

<https://youtu.be/LczW05Uf1-c>

