



227 - La Couperie
 49270 St-Christophe-la-Couperie
 Tél. 02 40 83 73 16
 www.vignoblecogne.fr

Cabernet Franc rosé ½ sec



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Cabernet Franc 100 %
Age des vignes	23 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	60 hl/ha
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 ceps/hectares Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans
Vendange	Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité
Vinification	Pressurage direct Fermentation alcoolique entre 17° et 20°C Arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre du vin est trouvé Suivi analytique par un laboratoire œnologique
Élevage	Élevage de 5 mois
Caractères du vin	Vin frais, doux
Conservation et conseil de service	A déguster relativement jeune, maximum 2 années de garde A servir frais entre 6° et 8°C
Accord mets et vin	Pour accompagner les pâtisseries