



## Cabernet Franc rouge Clyan

Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Cabernet Franc 100 %
Age des vignes	23 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	50 hl/ha
Techniques Culturales	Densité de plantation : 4 000 cep/ha. 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	Égrappage et foulage de la vendange. Macération et fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines. Suivi analytique par un laboratoire oenologique.
Élevage	Élevage en cuve pendant 5 mois, puis 10 à 15 mois en barrique de 2 vins.
Caractères du vin	La robe brillante couleur rouge grenat aux reflets violets s'ouvre sur un nez qui associe les arômes concentrés de fruits rouges et noirs (mûre, myrtille) à des nuances grillées, toastées et fumées. La bouche à l'attaque franche offre une belle matière charnue avec des arômes fruités et vanillés avec des tanins bien fondus. La finale persiste sur la puissance et la longueur en bouche.
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 8 ans. A servir entre 16° et 18°C et le carafer à l'avance (12 heures).
Accord mets et vin	A déguster avec viandes rouges, gibiers et fromages