



BRUMES DE LOIRE

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE



Brumes de Loire IGP Gamay Cabernet Franc

Vin de Pays Val de Loire, France

Une cuvée harmonieuse qui exprime toute la richesse du fruité du Val de Loire. Une superbe association entre le fruité et le charnu du cépage Gamay et la structure et la profondeur du Cabernet franc.

VINIFICATION

Assemblage 50% Cabernet franc et 50% Gamay. Sélection de parcelles sur un profil aromatique de fruit frais. Chauffage de la vendange afin d'exacerber le fruité et la couleur des raisins et de diminuer la note végétale du Cabernet franc. Fermentation à 20°C pendant le premier tiers de la fermentation, puis ajustement à 15°C ensuite. Incorporation de bois frais pendant la fermentation sur le Gamay, apportant rondeur et sucrosité.

ÉLEVAGE

Elevage avec micro-oxygénation avant la fermentation malo-lactique permettant un enrobage des tanins. Assemblage des vins.

CÉPAGES

Cabernet franc, Gamay

SERVICE

Déguster légèrement frais entre 12 et 14°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis brillante.

AU NEZ

Le nez révèle des arômes de fruits noirs (cerise, cassis), agrémentés d'une note de violette éclatante et d'un soupçon empyreumatique (café).

EN BOUCHE

La bouche est ronde et généreuse, soutenue par des tanins enrobés. La structure, bien enveloppée, est accompagnée par une finale harmonieuse sur des notes d'épices douces (vanille).

ACCORDS GOURMANDS

Salades de gésiers, petit salé aux lentilles, tourte paysanne, charcuteries, jambon de pays, pizzas maison, andouillette sauce moutarde... feuilleté de morilles, pigeon au poivre, brochettes de magrets aux groseilles, farci poitevin, osso bucco...

