



Orléans-Cléry Rouge "Ecusson"

AOP Orléans, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Située au nord de la Loire, entre Beauce et Sologne, l'appellation « Orléans-Cléry » s'étend sur environ 30 hectares et est élaborée à partir du seul cépage Cabernet franc.

TERROIR

Des vignes d'une trentaine d'années sur un terroir de graviers siliceux à forte réflectance assurent une maturité optimale au raisin. Un vin délicieusement fruité, plein de caractère.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid assurant une extraction aromatique du raisin, puis fermentation traditionnelle. Macération d'une quinzaine de jours avec extraction en douceur, permettant d'extraire le potentiel poly-phénolique des raisins.

ÉLEVAGE

Elevage dans nos caves avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi chambré (16°C).

ASPECT VISUEL

Robe pourpre de belle intensité.

AU NEZ

Le nez, intense, mêle fruits rouges (bourgeon et liqueur de cassis) et notes épicées (menthe).

EN BOUCHE

La bouche se caractérise par une belle structure, tout en rondeur, avec des tanins enrobés. Finale chaleureuse sur des notes réglissées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les viandes rouges (magret aux pêches), petits gibiers (faisan), fromages affinés, volailles rôties.

