

Orléans-Cléry Rouge

"Ecusson"



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.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi chambré (16°C).

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



Robe pourpre de belle intensité.



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



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