



Domaine de la Rinière

Cabernet Franc

Vin de Pays du Val de Loire

Fruits Gourmands

Cépage et vignes

- **Cépages** : Cabernet Franc, Merlot
- **Âge des vignes** : 20-30 ans
- **Sol** : Argilo-schisteux
- **Surface** : 1ha
- **Degré d'alcool** : 12,5%vol.

Vinification

- Thermo-vinification pendant une nuit puis pressurage
- Fermentation contrôlée (17-18°C) 3 à 4 semaines
- Fermentation malo-lactique (20°C) pendant 2 semaines

L'avis du viticulteur

Ce rouge aux deux cépages emblématiques du Bordelais est léger et très représentatif des vins de Loire.

Il peut être dégusté frais ou chambré, dès sa première année ou 3-5 ans plus tard selon les goûts personnels de chacun.

Il saura vous ravir avec une grillade, sur une viande blanche ou un plateau de fromages.

