VDF 2022 Rouge"Tentation"Dom Franck BRETON

Une vendange à point qui dévoile une matière riche et puissante. Les tanins présents laissent place à des arômes de petits fruits noirs.



Référence : 470121

Prix : 12.05 €
Prix dégressifs :

prix par 6 bouteilles	6+	8.60 €

Descriptif :

VDF 2022 Rouge"Tentation"Dom Franck Breton

Vendanges manuelles par tris , culture sans désherbant

Exploitation de 7 hectares située au Sud de la Loire, à Saint-Martin-Le-Beau, au cœur de l'AOC Montlouis-sur-Loire).Le domaine appartenait à claude BOURREAU Vigneron qui c'est toujours batu pour une agriculture raisonnnée, son gendre Franck a repris l'exploitation avec beaucoup de volonté à mettre en lumière ce beau cépage qui est le chenin.Les vins sont élevés selon la méthode traditionnelle (élevage en barriques et demi-muids). Pas de levures chimiques pour les fermentations. Pas d'enzymes pour le débourbage.Tri sélectif par des vendanges manuelles. Les sols sont travaillés mécaniquement et manuellement pour effectuer le désherbage, le décavaillonnage, le hersage, le butage, l'intercep et la raclette.Aucun désherbant dans les vignes.De la précision partout, le hasard n'est pas sa place.

notes de dégustation :

Une vendange à point qui dévoile une matière riche et puissante. Les tanins présents laissent place à des arômes de petits fruits noirs, de cassis , de myrtilles, un grand volume en bouche avec une grande longueur , du grand Franck BRETON , à délecter sans modération ....

cépage: Grolleau - Côt, cuvaison plus de 3 semaines, relevage des baies, élevage de 6 mois en fût

accords: A Carafer absolument 1H30 heures avant, sur une pièce de boeuf, voir sur dessert aux fruits noirs cassis, myrtilles, far breton, dessert au chocolat

T°S: 16°C- 18°C

G: 5 ans et +

Lien vers la fiche du produit