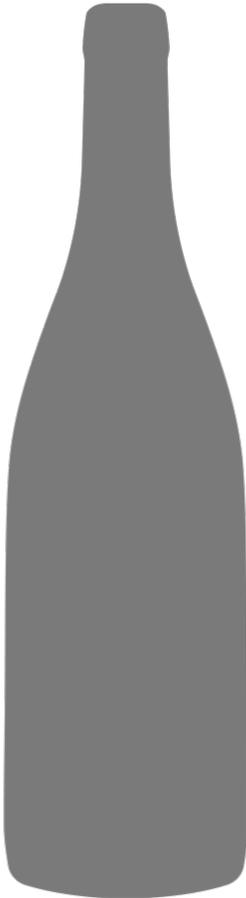


DOMAINE DES COGNETTES

CAB À L'OUEST

, France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Stéphane et Vincent Perraud
Millésime	2017
Appellation	IGP du Val de Loire
Sols	Sables Argile Granite
Altitude Des Vignes	42 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Est Sud-Ouest
Cépages	Cabernet franc Cabernet sauvignon
Viticulture	Biologique certifié
Palissage	Guyot double
Pi/Hect	6600 pi/ha
HI/Hect	14 hl/ha
Vendanges	Manuelles avec tri dans les vignes
Vinification	Macération en cuve 12 jours, 70 % égrappé et 30% grappes entières, encuvage et décuve par tapis, pressurage pneumatique. Jus de goutte et de presse assemblés. Pas de collage
Macération	Indigènes
Élevage	Viellissement en cuve.
Alcool	12.5 % alc./vol.
Sulfites	30 mg/l
Sucre	< 1 g/l
Acidité	3.4 g/l
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Nez sur les fruits rouges et la tendresse. Une agréable sensation ronde et soyeuse en bouche, agrémenté d'un bel équilibre des tanins et d'une jolie finale.
Température De Service	15°C