



VITAE

VIN DE FRANCE



CEPAGES :

70 % Cabernet Sauvignon.
30 % Cabernet Franc.

SURFACE : 0,8 ha.

TERROIR :

Orientation Sud-Est.
Sous-sol de Granite et Orthogneiss.

PRODUCTION : autour de 30hl/ha
Labours et griffages des sols, épamprage,
ébourgeonnage, effeuillage manuel.

TAILLE : Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.
Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte manuelle.
Égrappage à la main du Cabernet Sauvignon suivi
de 1 an de **macération sur peaux en amphores.**
Macération courte du Cabernet Franc suivi d'un
élevage en amphores de 1 an.
Assemblage avant mise en bouteille
Fermentation 100 % en levures indigènes.

Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES :

Robe cristalline, grenat profond.
Nez dense et complexe qui développe des notes de
compotée de fruits noirs, bourgeon de cassis, mûre et
cerise griotte confite. Notes de petits fruits rouges et de
chocolat noir à l'aération. Attaque en bouche fluide et
ciselée qui laisse place à une belle charge tannique en
milieu de bouche. Le vin oscille entre puissance, richesse
et trame acide alliant finesse et fraîcheur ; longue finale sur
un joli panier de fruits noirs et des notes chocolatées.
Aujourd'hui un vin charmeur et digeste avec des tannins
encore serrés mais laissez-lui au minimum 2/3 ans les
honneurs de votre cave pour une dégustation optimum.
Pour les plus pressé(e)s... un bon passage en carafe.
Très longue garde prévisible.
Une vinification signée Claire Niger ☺.

ACCORDS MET-VIN :

Homard breton, sauce réduite au St Émilion Grand Cru
& écrasée de pommes de terre, oignons grelots.
Tajine de pigeon sur lit de coriandre.
Civet de lièvre à la royale.
Côte de bœuf rôtie à la moelle.
Canette en cocotte, fruits secs, figues et châtaignes.
Gardianne de taureau à l'ancienne.
Rognons de veau à la Bordelaise.
Magret de canard, pêches, sauce au poivre vert.

DEGUSTATION :

Température de service idéale : **16°/17°C**
A boire sur les 10/15 prochaines années ...