



AQUILAE

VIN DE FRANCE



CEPAGES :

30% Cabernet Sauvignon
70% Cabernet Franc

SURFACE : 1 ha.

TERROIR :

Orientation Sud/Sud-Ouest.
Sous-sol d'Orthogneiss

PRODUCTION : autour de 30 hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE : Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité.

Pressurage direct du Cabernet Sauvignon.

Cuaison courte du Cabernet Franc : infusion de 4 jours,
100% de vendange égrappée. Assemblage direct des deux
jus pour fermentation alcoolique et malolactique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage en cuve béton pendant 1 an.

Pas de collage, pas de filtration.

COMMENTAIRES :

Robe rubis peu marquée à classer dans la catégorie Clair-et/poulsard ☺. Nez intense, explosif sur des notes de petits fruits rouges, de panier de fraises et framboises, de groseille à maquereau.

Attaque souple, texture gourmande, digeste et peu tannique avec une belle fraîcheur ligérienne.

Une bouteille que vous allez pouvoir déguster à l'apéritif ou autour de votre barbecue, dans votre piscine ou votre jacuzzi... Il sera aussi l'ami idéal de la cuisine asiatique, d'une belle pizza napolitaine ou de votre match de football engoncé dans votre canapé.

Attention : Gros indice de buvabilité !.

ACCORDS MET-VIN :

Brochettes de gambas laquées sauce barbecue.

Salade de betteraves et Feta.

Sashimis de thon rouge.

Suprême de poulet, citron confit & réduction d'ail noir.

Une belle assiette de charcuterie industrielle.

Risotto épicé d'asperges vertes et petits pois.

Sauté d'agneau au curry & endives braisées.

Gaspacho andalou.

Lapin sauté à la tomate, herbes du jardin.

Juste une belle cote de cochon grillée... et des frites !

Chaurice.

Tarte aux fraises, émulsion de menthe poivrée.

Crumble à la Rhubarbe.

DEGUSTATION :

Température de service idéale : **11/12°C**

A boire dès maintenant...