

---

## LE GAM CAB DU BLED 2014

---

Les arômes du cabernet-franc alliés à la fraîcheur du gamay

---

DOMAINE Laurent Lebled

VIGNERONS Laurent Lebled

VILLE Savigny-en-Véron

REGION Loire - Touraine

Appellation Vin de France

Cépages 90 % Cabernet-Franc (50-70 ans)  
10 % Gamay (50-70 ans)

Rendements moyens 30 hl/ha

Viticulture Biologique

Vendanges Manuelles

Vinification Gamay : macération carbonique de 20 à 24 jours sur plancher de châtaignier.  
Cabernet-Franc : pressurage puis fin de fermentation et élevage en cuve fibre de verre.  
Fermentation et élevage en cuve de fibre de verre.  
Non collé, non filtré, sans soufre ajouté

Élevage 8 mois en cuve fibre de verre

Alcool 12 %

SO<sup>2</sup> total 23 mg/L

Terroir Argilo-calcaire

Climat Tempéré

Conseil de service Servir à 14-16 °C  
Non recommandé pour un service au verre

