
ON EST SU L' SABLE 2016

Un cab-franc de supersoif

DOMAINE Laurent Lebled

VIGNERONS Laurent Lebled

VILLE Savigny-en-Véron

REGION Loire - Touraine

Appellation Vin de France

Cépages 100 % Cabernet-Franc (50-70 ans)
de Chinon et Saint-Aignan

Rendements moyens 30 hl/ha

Viticulture Biologique certifiée

Vendanges Manuelles

Vinification Macération carbonique de 30 jours en cuve de béton. Pressurage.
Fermentation et élevage en cuve de fibre de verre.
Non collé, non filtré, sans soufre ajouté

Élevage 12 mois en cuve de béton

Alcool 11,8 %

SO² total 20 mg/L

Terroir Argilo-calcaire

Climat Tempéré

Conseil de service Servir à 14-16 °C
Un Cab-Franc sans le côté rustique. Souple et juteux pour les charcuteries et à la fois complexe pour les petites grillades. Framboises, notes herbales.
Non recommandé pour un service au verre.

