

LE MILLESIME

Le printemps très favorable a permis une floraison remarquablement précoce de très belles sorties de grappes. Ces vendanges resteront gravées dans les esprits et promettent un millésime exceptionnel. Les vins rouges sont ronds et soyeux.

Le vin s'envisage comme la cuisine, simplement. C'est comme cela que ma mère m'a fait grandir : dans sa cuisine, avec les amis de la famille, de bons légumes et de belles recettes... ça vous construit!

Dans cette bouteille, il y a juste du raisin, du courage et énormément d'amour comme dans la cuisine de ma mère. Ah mais j'entends déjà les puristes dire "non"!

Ils ont raison : Il y a juste un peu de souffre... mais pas assez pour empêcher d'embrasser votre voisin (e).

A déguster dans de grands verres entre copains et copines. Sols travaillés sans utilisation de désherbants et d'engrais chimique.



100% Cabernet Franc

Terroir : Le vignoble de 12 hectares conduit en agriculture biologique s'articule autour de 3 terroirs :

7 Hectares d'un seul tenant autour du "Pressoir" (le domaine), sol argilo-siliceux, sous sol calcaire, sur les pentes douces du coteau faisant face à la Vienne. Orientation plein sud.

2 Hectares dans la plaine de Cravant-Les-Côteaux, terres sableuses et caillouteuses, terrasses alluviales produisant un vin plus léger.

2,5 Hectares sur la commune de l'Île Bouchard, terroir calcaire, caillouteux.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappage total. Vinification levures indigènes. Elevage en cuve béton 5 mois.



Garde jusqu'à 3 ans
13,5° Vol



Barbecue de viandes rouges.

La Cuisine de ma mère

2018

