



REGION	Loire
APPELLATION	AOC Touraine
COULEUR	Rouge
MILLESIME	2015
CEPAGES	Cabernet Franc 100%
PARCELLE	Age moyen 40 - 50 ans.
TERROIR	Sable éolien et argiles à silex sur coteaux
DEGRES	12,5°

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle début octobre, égrappée - Rendement de 25 hl/ha.

Levures indigènes – Fermentation en cuve béton ; Cuvaision sur 3 semaines avec une extraction douce. Ensuite la Fermentation malo-lactique s'est faite en barrique ; Elevage en fûts de 500L neuf 1/3, de un vin 1/3 et de deux vins 1/3, pendant plus de 12 mois. Puis, mis en masse pendant 2 mois. Vin non filtré.

Mise en bouteille en fin 2016.

DEGUSTATION

Ce Cabernet Franc, appelé également « breton » est d'un rouge pourpre soutenu, un nez très complexe et fin. Il soulève des arômes de fruits rouges. La bouche est généreuse et élégante, les tanins sont souples et soyeux, avec une très belle texture en finale.

A goûter soi-même.

Ouverture optimale : 2018-2024



ANECDOTE

Le Cinabre est un minéral (sulfure de mercure) dans lequel autrefois on extrayait la couleur rouge vermillon (ex. les fresques de Pompéi).

Dans la diversité des sols du Domaine de la Garrelière, nous trouvons des argiles d'un rouge lumineux qui pourraient y faire penser, mais ce sont des argiles ferriques.

Une signification orientale de ce mot « Cinabre » serait « le sang du dragon ». Le dragon se référant souvent aux forces de la terre.

« La cuvée « Cinabre » du domaine de la Garrelière de cépage Cabernet Franc représente en quelque sorte l'expression du sang de la terre du domaine » François Plouzeau

Etiquette signée par notre ami, Bertrand Bataille.

