



LE ROUGE DES CORNUS

2016

REGION	Loire
APPELLATION	AOC Touraine
COULEUR	Rouge
MILLESIME	2016
CEPAGES	Cabernet Franc 100%
PARCELLE	2,3 Ha, vignes de 20 ans
TERROIR	Argilo-calcaire et argilo-siliceux
DEGRES	12,5°

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle mi-octobre 2016 - Les raisins sont triés ensuite sur table et égrapper.
20 jours de cuvaison, fermentation sur levures indigènes avec une extraction très douce (quelques remontages). Puis, élevage en cuve béton pendant 6 à 8 mois. Le vin est non filtré.

Mise en bouteille en juin 2017

DEGUSTATION

Une robe rouge lumineuse et profonde. Le rouge des Cornus possède des arômes complexes de fruits rouges frais et de poivrons rouges mûrs. Avec une bouche honnête et franche, une belle générosité de fruit et une finale sur la matière, il sera facile de lui trouver sa place sur la table.



ANECDOTE

Les Cornouillers sont des arbres/arbustes dotés d'une belle floraison et qui donnent des teintes automnales magnifiques. Finissant par un rouge vif en hiver, cet arbre a donné le nom cadastral à notre parcelle « les Cornus », de Cabernet Franc.

D'une robe vive et éclatante, notre « Rouge des Cornus » fait référence au bois du Cornouiller.

Etiquette signée par Hervé Plouzeau.

