



## LA CRAVANTINE - BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE LES CONFIDENTIELLES ROSÉ

Vin bio et biodynamique



Depuis 2008, le vignoble a obtenu la certification Ecocert & Demeter.



### Cépage et Terroir

- 100% Cabernet Franc
- Vignes de 30 ans
- En plaine, entre la rivière la Vienne et les coteaux
- Terroir argilo sableux et alluvions limono-argileuses.
- Exposition sud

### Travaux de la vigne

- Travail du sol sur la totalité de la surface
- Effeuillage
- Vendanges manuelles et trie, pour des rendements maîtrisés et une sélection qualitative du des fruits.

### Vinification

- Pressurage direct avec respect du fruit
- Lors de la fermentation alcoolique, les sucres résiduels sont préservés pour terminer leur fermentation en bouteille.
- Élevage sur latte de 12 mois minimum, dans notre cave du IX<sup>ème</sup> siècle où température et hygrométrie sont parfaites, des indispensables à la finesse des bulles et la qualité aromatique
- Ajout d'une liqueur d'expédition pour l'élaboration d'une méthode traditionnelle « brut ».

### Rendement

- 40hl/ha

### La robe

- En fonction du millésimé, celle-ci peut être orangé clair ou rose pale
- Brillante

### Le nez

- Discret aux tonalités florales et fruitées

### La bouche

- Équilibrée sur le fruit rouge et termine sur une dimension un peu plus tendre
- Bulles fines et délicates
- Une sensation de fraîcheur

Particularité : un vin toujours Millésimé, zéro chaptalisation.

### Accords Mets et Vins

- En apéritif sur des toasts de poissons, de chèvre frais, des amuses bouches
- En dessert et gourmandise : chouquettes, gâteaux

### Température de service : 10° et 12°

- Les vins servis trop frais perdent de leurs arômes et n'ont par conséquent que très peu de saveurs.
- Ce vin est à déguster dès aujourd'hui. Il se conserve à l'abri de la lumière.
- Il peut se conserver quelques années, dans un environnement adéquat.

