



LA CRAVANTINE - BRUT NATURE 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 caillouteux et sous-sol calcaire
- Exposition sud

Travaux de la vigne

- Travail du sol sur la totalité de la surface
- Effeuvillage
- Vendanges manuelles et triage, pour des rendements maîtrisés et une sélection qualitative de 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^{ème} siècle où température et hygrométrie sont parfaites, des indispensables à la finesse des bulles et la qualité aromatique
- Pas d'ajout de liqueur d'expédition (zéro dosage), le niveau est effectué avec le même vin

Rendement

- 40hl/ha

Le nez

- Discret aux tonalités florales et fruitées

La robe

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

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 : zéro chaptalisation, zéro liqueur de tirage, zéro liqueur d'expédition et un vin toujours Millésimé

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.

