

Vin de pays du Val de Loire Cabernet



- **Le vigneron** : Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne** : 13 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl, Bib 5, 10, 20 litres

- **Cépage(s)** : Cabernet Franc
- **Type de Sol**: micaschistes
- **Rendement**: 80 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : Mécanique

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

Traditionnelle. Cuvaison pendant 6-7 jours avec immersion totale du chapeau de marc pour une meilleure extraction de la couleur et des tanins.

Elevage:

En cuve souterraine pendant 12 mois



« Couleur rouge bien soutenu et puissance olfactive très présente. Nous avons des arômes de Cabernet bien marqués avec beaucoup de finesse. Les tanins fins donnent une structure agréable en bouche et vont lui permettre de vieillir plusieurs années.. »

Tenue et conservation

4-8 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à une température de 16 à 17°C.

Consommation au cours du repas avec une viande rouge ou un fromage. Plat recommandé : Rôti de bœuf..

Récompenses :

- Médaille de Bronze Concours 2011 VIF (Bronze)
- Méd. d'Argent Vignerons indépendants 2010 (Silver medal)
- Médaille d'Or concours de Paris 2009 (Gold Medal)



.....

Le MOT DU VIGNERON :

« Une valeur sûre des vins rouges du Val de Loire... »



Vin de pays du Val de Loire Cabernet



- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** 13 000 btles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75cl, Bib 5, 10, 20 litres
- **Grape Variety(ies) :** Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.
- **Type of soil :** micashistes
- **Yield:** 80 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

Traditional. Maceration for 6-7 days with total immersion of pomace for better extraction of color and tannins.

Maturing:

12 months in tank



" Red dress and olfactory power very present. We have aromas of Cabernet well marked with great finesse. The tannins give a nice structure on the palate and will allow it to age for several years.."

Aging potential :

4-8 years



Culinary agreements:

Serve at a temperature of 16-17 ° C.
Consumption during the meal with red meat or cheese.
Recommended dish: Roast beef ..

AWARDS :

- Médaille de Bronze Concours 2011 VIF (Bronze)
- Méd. d'Argent Vignerons indépendants 2010 (Silver medal)
- Médaille d'Or concours de Paris 2009 (Gold Medal)



Winemaker comments ::

« A good value red wines of the Loire Valley »