

CABERNET FRANC

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

IGP Val de Loire
Région Val de Loire

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

TERROIR

Limono-argileux sur micaschiste

VIGNES

Deux parcelles de 15 à 20 ans
Superficie totale d'1,20 hectare
Densité de plantation : 6500 pieds/ha
Taille guyot double 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ebourgeonnage manuel
Rendement 40 à 50 hl/ha

VINIFICATION

Vendange éraflée à 100%
Cuvaison de 5 à 8 jours avec remontages
et pigeages
Fermentation avec levures indigènes
Fermentation malolactique
2 à 3 soutirages avant l'embouteillage du
mois de mai

GARDE

2 à 5 ans

DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98
contact@muscadet-orieux.com
www.muscadet-orieux.com



Dégustation

Vin fruité et structuré. Nez expressif de fruits rouges et noirs (cassis, mûres, cerises, pruneaux), notes épicées et fumées. **Bouche caractéristique ample, structurée et tannique.**

Accords mets-vin

À servir à 16-18°C

En accompagnement de charcuterie, poulet fermier, pièces de bœuf ; quiches, tartes aux légumes ; fromages...