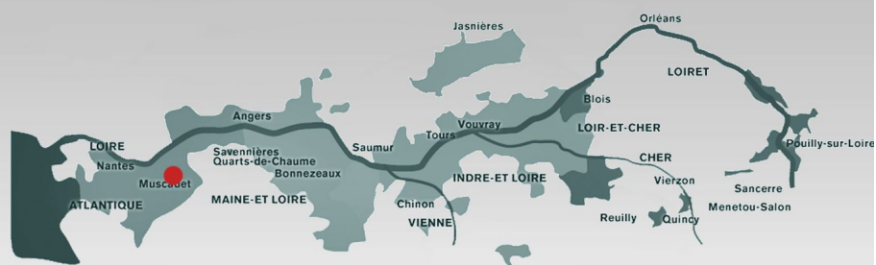
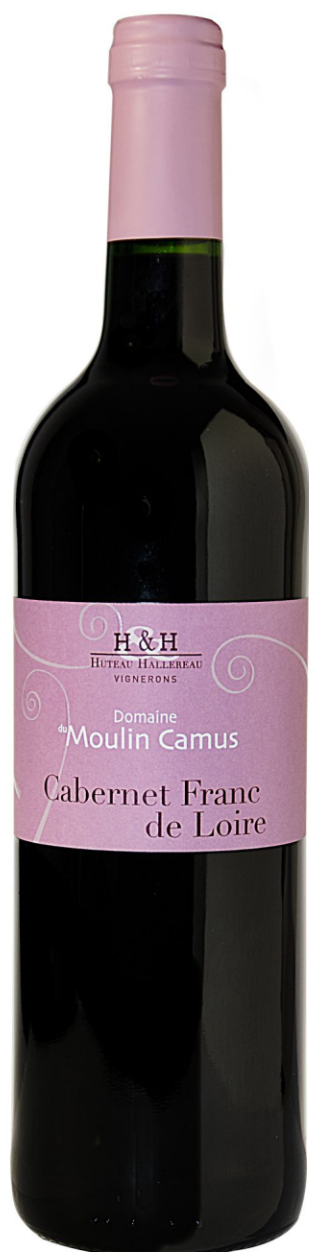


DOMAINE DU MOULIN CAMUS



CABERNET FRANC DE LOIRE



CEPAGE

100% Cabernet Franc

SOL

Gabbro de Vallet

VINIFICATION / ELEVAGE

Recolté à maturité optimum. Cuvaision des raisins de 6 à 7 jours sans apport de soufre, avec maintien des températures entre 25° et 28°C.

Départ en fermentation alcoolique grace aux levures indigènes, remontage de 15 minutes, 1 fois par jour afin d'extraire la couleur des tanins. Pressurage traditionnel. Séparation des jus de goutte et de presse, puis fermentation alcoolique lente. Fermentation malo-lactique en cuve, puis soutirage.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur d'une jolie teinte rubis à nuance violacée.
- Nez : Arômes de fruits rouges, cassis et légèrement épicés.
- Bouche : Belle puissance en bouche avec des tanins bien fondus.

Accompagne très bien les viandes rouges, gibiers et fromages.

GRAPE VARIETY

100% Cabernet Franc

SOIL

Gabbro de Vallet

VINIFICATION / AGEING

Collected at optimum maturity. Vatting of the grapes from 6 to 7 days without contribution of suffers, with preservation of the temperatures between 25° and 28°C.

Departure in alcoholic fermentation thanks to native yeasts, reassembly of 15 minutes, once a day to extract the color of tannins. Traditional pressing. Separation of juices of drop and press, then slow alcoholic fermentation. Malolactic fermentation in tank, then racking.

TASTING

- Colour : Pretty ruby colour with a purple shade.
- Nose : Aromas of red fruits, blackcurrant and slightly spiced.
- Mouth : Great power in mouth with well-melted tannins.

Good with red meat, game and cheeses.