LE LURON DE LA TOUR

CABERNET D'ANJOU

CÉPAGES

Cabernet Franc 100%

TERROIR

Argilo-Calcaire à tendance limoneuse.

VINIFICATION

Recherche d'une belle maturité du Cabernet franc, avec une récolte début octobre après dégustations répétées sur 2 à 3 semaines des raisins.

Pressurage direct doux, afin d'extraire délicatement les arômes de fruits et obtenir une robe rose d'intensité moyenne.

Très long débourbage, avec un séjour sur bourbes fines de 5 jours pour affiner la structure et terminer l'extraction naturelle des aromes.

Levurage avec les levures sélectionnées du domaine (crème de levure) et maîtrise des températures au cours de la fermentation alcoolique pour sauvegarder toute la richesse et la finesse des arômes, puis mutage au froid lorsque l'équilibre structurel du vin est atteint.

Mise en bouteilles en janvier

DÉGUSTATION

Servir frais à 5- 6°c

ACCORDS METS ET VINS

Le Luron de la Tour se déguste à l'apéritif, avec des melons garnis de fruits rouges, des Rillauds chauds, de la cuisine exotique, orientale ou asiatique très épicée

Il sera très apprécié sur des desserts tels que des tartes ou coupes de fruits rouges frais

SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR