



# VITAE

## VIN DE FRANCE



### CEPAGES:

70 % Cabernet Sauvignon.  
30 % Cabernet Franc.

**SURFACE:** 0,8 ha.

### TERROIR:

Vallée de la Loire.  
Orientation Sud-Est.  
sous-sol de Granite et Orthogneiss.

**PRODUCTION:** autour de 30hl/ha  
Labours et griffages des sols, épamprage,  
ébourgeonnage, effeuillage manuel.

**TAILLE:** Simple Guyot.

### VINIFICATION ET ELEVAGE:

**Agriculture Biologique depuis 1975.**  
**Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.**

Récolte manuelle.  
Égrappage à la main du Cabernet Sauvignon suivi  
de 1 an de **macération sur peaux en amphores.**  
Macération courte du Cabernet Franc suivi d'un  
**élevage amphores de 1 an.**  
Assemblage avant mise en bouteille  
Fermentation 100 % en levures indigènes.

**Non filtré, non collé.**

### COMMENTAIRES:

Robe cristalline, grenat profond.  
Nez dense et complexe qui développe des notes de  
compotée de fruits noirs, bourgeon de cassis, mûre et  
cerise griotte confite. Notes de petits fruits rouges et de  
chocolat noir à l'aération. Attaque en bouche fluide et  
ciselée qui laisse place à une belle charge tannique en  
milieu de bouche. Le vin oscille entre puissance, richesse  
et trame acide alliant finesse et fraîcheur; longue finale sur  
un joli panier de fruits noirs et des notes chocolatées.  
Aujourd'hui un vin charmeur et digeste avec des tannins  
encore serrés mais laissez lui au minimum 2/3 ans les  
honneurs de votre cave pour une dégustation optimum.  
Pour les plus pressé(e)s, faites-lui les honneurs d'un bon  
passage en carafe.  
Très longue garde prévisible.  
Une vinification signée Claire Niger ☺.

### ACCORDS MET-VIN:

Homard breton, sauce réduite au St Emilion Grand Cru  
& écrasée de pommes de terre, oignons grelots.  
Tajine de pigeon sur lit de coriandre.  
Civet de lièvre à la royale.  
Côte de bœuf rôtie à la moelle.  
Canette en cocotte, fruits secs, figues et châtaignes.  
Gardianne de taureau à l'ancienne.  
Rognons de veau à la Bordelaise.  
Magret de canard, pêches, sauce au poivre vert.

### DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16°/17°C**  
A boire sur les 10/15 prochaines années ...