



DOMAINE DE LA  
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

# Cuvée Cabernet Franc Rouge

Production moyenne de 5 000 bouteilles



## Caractéristiques des vignes

**Cépage :** Cabernet Franc

**Exposition :** Sud-est sur les coteaux de la Moine

**Géologie :** Sol silico-argileux sur roche mère composée de schistes

**Age :** 35 ans

**Conduite :** Culture raisonnée - certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)

**Rendement moyen :** 65 hectolitres par hectare

**Surface :** 2 hectares

## Caractéristiques du vin

### Vinification :

- Cuvaison de 8 à 10 jours
- Soutirage suivi de la fermentation maloactique
- Elevage en cuve après soutirage

**Vendange :** Mécanique

## Conseils de dégustation

Cette sélection est issue de vignes implantées sur les coteaux de la Moine sur un terroir privilégié de schistes. Ce vin a la robe rubis et aux arômes de cassis s'exprime par sa structure et sa fraîcheur.

### Accord mets et vins :

Il s'appréciera en accompagnement de vos charcuteries, grillades, fromages.  
A servir entre 15 et 17°C.



## Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : +33 (0)2 41 70 40 25

Mail : [fleurance@garniere.com](mailto:fleurance@garniere.com)

[www.garniere.com](http://www.garniere.com)

