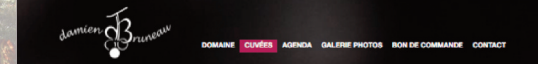




www.damienbruneau.fr



Cuvée Traditionnelle Rouge

Les origines

Elle est issue à 100% du Cabernet Franc. Deux origines très diverses la composent. D'une part, des raisins provenant de parcelles de 40 ans plantées sur des sols sableux pour leurs arômes frais et fruités. D'autre part, des raisins provenant de ceps trentenaires sur le coteau pour la belle tenue en bouche avec des tanins présents et ronds.

A la vigne

3 Ha de vignes à 5 000 pieds/Ha sont consacrés à l'élaboration de cette cuvée. La taille Guyot simple, les travaux en vert, l'effeuillage et les tris successifs avant et pendant les vendanges sont nos meilleurs outils pour nous permettre d'atteindre une production moyenne de l'ordre de 10 000 bouteilles ainsi qu'environ 7 500 litres de vin proposés en vrac et en BiB.

A la cave

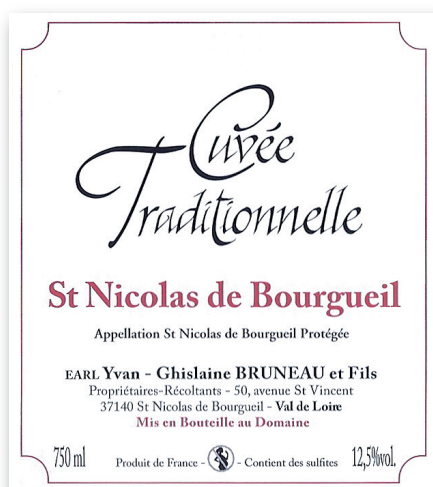
C'est avec une grande précision que nous choisissons le moment de la récolte. Les parcelles sableuses et précoces sont ramassées avant celles du coteau plutôt tardives. L'assemblage de ces deux terroirs donne naissance à une cuvée très aromatique. Cette différence d'origine est aussi prise en compte dans les choix techniques de vinification. La cuvaison, généralement de 20 à 30 jours, est encadrée de moyens modernes : thermorégulation et micro-oxygénation. Nous suivons le bon déroulement de l'élaboration grâce à de nombreuses dégustations du vin.

Dégustation

Une belle robe violacée, de la fraîcheur et du fruité au nez permettent d'identifier parfaitement notre cuvée. La bouche est légère mais soutenue par des tanins ronds et souples.

Conseils pratiques

Notre «Cuvée Traditionnelle Rouge» est un vin agréable à boire jeune. Il sera à son apogée dès 1 an de bouteilles car ses tanins enroberont subtilement ses arômes de fruits rouges. Servez-le plutôt frais à 16-17° C lors d'un apéritif-dinatoire. Plus tempéré, au long d'un repas, il se marie facilement avec les poissons, les volailles et les viandes rouges.



Le vigneron

