

## HAUT POITOU CABERNET FRANC

<b>Appellation</b>	: Appellation d'Origine Protégée
<b>Origine</b>	: Domaine familial depuis 5 générations.
<b>Superficie Vignoble</b>	: 30 hectares dont 8 hectares en Cabernet Franc.
<b>Terroir</b>	: Argilo-calcaire "Turonien".
<b>Encépagement</b>	: Cabernet Franc.
<b>Vinification</b>	: Après un éraflage à 100%, la vinification est conduite de façon traditionnelle avec maîtrise des températures et remontages réguliers.
<b>Certification</b>	: Haute Valeur Environnementale, HVE.



 Le Cabernet Franc exprime les fruits rouges, le cassis, avec des nuances épicées.  
La robe est rouge rubis.  
Vin fin, fruité et structuré.

 Servir frais entre 14-17°C.

 Pour accompagner viandes rouges grillées, gibiers, plats en sauce, plateaux de fromages affinés.

 Idéal dès maintenant pour le fruit et la tenue. Dans les 3 à 6 ans pour exprimer tout le potentiel, en condition normales de conservation.

