

TÊTE DE LARD



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

AOC SAUMUR PUY-NOTRE-DAME
100 % CABERNET FRANC



Tout est bon dans l'... Tête de Lard!

PRODUCTION

Vignes de sélection clonage sur porte greffe FERCAL âgées de 20 ans.

Sols : argilo-calcaire sur Turonien moyen.

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Encuvage sans soufre, macération de 6 jours en infusion, vinification naturelle.

3 semaines de macération.

Elevage de 12 en barriques de chêne français de 300 litres, âgées de 10 à 15 ans, puis 4 mois de mise en masse en cuve béton.

Ajout de 20 à 30 mg de soufre à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat.

Au nez, notes de sous-bois, de torréfaction, légèrement animales.

Bouche soyeuse, vive, complexe et riche.

Tannins présents, granuleux sans astringence.

Texture crayeuse et finale longue.

DÉGUSTATION ET GARDE

12-15° 10 à 15 ans

Pas de carafage

ACCORDS METS-VINS

Joue de porc au pain d'épices

Hamburger de Black Angus

Curry rouge de boeuf, sauce cacahuète

Pièces de boeuf grillées (poire, paleron, onglet, araignée, bavette d'ail)