



Ce vin est issu du cépage Cabernet-franc. Les vignes sont âgées de 35 à 60 ans sur un coteau argilo-calcaires en haut et argilo-siliceux en bas, exposé plein sud. Ce coteau se trouve en sortie de vallée ce qui permet d'avoir un ensoleillement chaud le jour et une certaine fraîcheur la nuit.

NOTES TECHNIQUES :

La vinification et la macération de cette cuvée sont assez longue, environ 20 jours car nous extrayons des tanins très ronds sans agressivité et en gardant un fruit très intéressant.

L'élevage se fait en cuves béton et inox et nous mettons ce vin en bouteille en novembre de l'année suivant la récolte.

COMMENTAIRES :

La Pointevinière nous offre une concentration remarquable avec des tanins bien présents, gourmands et ronds. Une note aromatique très intéressante se dégage de ce vin comme des fruits noirs ou encore de la réglisse. Il serait préférable d'attendre quelques mois pour déguster et apprécier à sa juste valeur cette cuvée d'exception.

ACCORD METS-VINS :

La cuvée La Pointevinière peut être servie entre 14°C et 16°C sur des viandes rouges, des plats épicés, des viandes mijotées, des gibiers, des civets ainsi que sur des fromages.

Bonne dégustation !