

Hervé Villemade

97 rue du Moulin-Neuf – 41120 CELLETES

Tél : 02.54.70.41.76

Email : herve.villemade@wanadoo.fr - Site : www.villemade.net

Cuvée "Bout de Ficelle"

Vin de France Rouge

2016



Vignoble :

Vigne de 50 à 100 ans pour le gamay

Sols :

Argilo-calcaires et argiles à silex

Cépages :

Gamay 70 % - Cabernet 20% - Côt 10%

Récolte :

manuelle

Vinification :

Non chaptalisé

Elevage en cuve béton durant 6 mois.

Mise en bouteille Fin Juillet 2017.

DEGUSTATION :

La sélection de 3 cépages durant l'hiver a permis d'élaborer cette nouvelle cuvée, le gamay issu du nord-ouest du département (Mesland) provient de très vieilles vignes, quant au Cabernet et au Côt, ils sont tous deux issus de la Vallée du Cher.

L'assemblage de ces 3 cépages donne un vin souple, fruité, fin et gourmand. L'apport du Cabernet et du Côt souligne des notes de violettes à cette nouvelle cuvée ainsi qu'une pointe de tanins.

Le vin est élevé en cuve béton avant la mise en bouteille effectuée durant l'été 2017.