

# CABERNET FRANC

## STÉPHANE ORIEUX

### APELLATION

IGP Val de Loire  
Région Val de Loire

### CÉPAGE

Cabernet franc 100%

### TERROIR

Limono-argileux sur micaschiste

### VIGNES

Deux parcelles de 15 à 20 ans  
Superficie totale d'1,20 hectare  
Densité de plantation : 6500 pieds/ha  
Taille guyot double 8 bourgeons  
Désherbage mécanique  
Ebourgeonnage manuel  
Rendement 40 à 50 hl/ha

### VINIFICATION

Vendange éraflée à 100%  
Cuvaion de 5 à 8 jours avec remontages  
et pigeages  
Fermentation avec levures indigènes  
Fermentation malolactique  
2 à 3 soutirages avant l'embouteillage du  
mois de mai

### GARDE

2 à 5 ans

#### DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet  
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98  
contact@muscadet-orieux.com  
www.muscadet-orieux.com



### Dégustation

**Vin fruité et structuré.** Nez expressif de fruits rouges et noirs (cassis, mûres, cerises, pruneaux), notes épicées et fumées. **Bouche caractéristique ample, structurée et tannique.**

### Accords mets-vin

#### À servir à 16-18°C

En accompagnement de charcuterie, poulet fermier, pièces de bœuf ; quiches, tartes aux légumes ; fromages...