



LE VIN AU VERT

Damien Girard
levinauvert56@gmail.com
06.95.25.01.39



Cuvée l'Aubinaie 2018

Appellation d'origine Protégée : Anjou Rouge 2018

Cépage : Cabernet franc 100%

Terroir : Graves Falun Schiste et Sablo Argilo Caillouteux

Rendement : 35 hectolitre/hectare

Vinification : Dès réception, la vendange est égrappée, puis macérée par infusion pendant quatre jours

Pressurage (pneumatique) puis mise en barrique de chêne de deux à trois vins pour un élevage de 10 mois

Assemblage et mise en bouteille le 4 septembre 2019

Sans filtration et sans sulfites ajoutés

Service : Servir à 12°C

Analyses

Alcool : 14,93% Vol - Acidité Tot : 4,1 gr/l - Acidité Vol : 0,66 gr/l
So2 libre : < 10 mg/l (naturel) - So2 total : 16 mg/l

Petite note de dégustation des cavistes :

Un peu de réduction au premier nez (arômes animaux : un cheval transpirant semble poindre son nez, puis repart dans sa steppe dès qu'on lui insuffle de l'air !) Place alors à des notes de fruits rouges, voir noirs.

Une attaque & une trame fraîche notable pour le millésime 18 ;

Le vin est demi-corps : des tanins légers, encore jeunes mais déjà bien salivants, rendant ce vin digeste.

On retrouve ces saveurs de fruits frais que l'on avait au nez (framboise note Antoine, Mures pour Damien), et également des arômes secondaires de sous-bois, de champignon. Pas du tout le côté végétal de certains cabernet-franc d'Anjou, qui ont hélas fait faire trop de généralités sur ce cépage

Nous notons que ce vin est très bien équilibré, grâce à cette trame fraîche qui tient bien ce jus assez soyeux. Il s'épanouit en bouche et révèle une palette aromatique complexe.

Une finale agréable, toujours sur le fruit avec des notes poivrées note Antoine.

Accords : Volaille farcie, agneau basse température, ou grillé.
Fromages avec un peu de caractère (les tanins vous aplatiraient un chèvre...)

