



Catherine et Pierre Breton - Trinch !

2022

● Val de Loire
Bourgueil AOP

- **Format :** 75cl - carton de 12
- **Taux d'alcool :**13°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

Cabernet Franc

Souple et velouté



Domaine

Vignerons emblématiques de l'appellation, Pierre et Catherine Breton sont installés à Restigné, près de Bourgueil. Ils exploitent un vignoble de 15 hectares en culture biologique depuis 1990, sans engrais chimique ni désherbant avec des rendements limités. Cette cuvée est produite à partir de vignes d'en moyenne 40 ans.



Vinification

Les vendanges sont manuelles et triées. La macération dure 18 jours à basse température de manière à extraire les arômes primeurs. L'élevage se réalise en cuve en bois puis la mise en bouteille s'effectue en avril.



Dégustation

Au nez se dévoile des arômes de fruits noirs avec quelques notes d'épices, le tout avec une agréable sensation de fraîcheur. En bouche, on retrouve cette notion de fraîcheur. Cette cuvée est à la fois complète et relativement complexe avec de légères notes florales.



Conseil de service

Servir à 15°C avec des plats printaniers comme une salade de tomate, ou encore de la viande blanche ou rouge.