



📖 Ce vin **rouge** provient du cépage Abouriou. Originaire du Sud Ouest, il est peu connu : il a cependant retenu l'attention de plusieurs viticulteurs nantais : il est généreux et se prête à la production de vins rouges au caractère bien affirmé.

Terroir : ➤ **Coteaux** exposés au sud-ouest
➤ Sol sableux sur **micaschistes**

La parcelle est conduite **en cordon bilatéral**. C'est ainsi que nous approvoisons ce cépage pour qu'il atteigne une belle maturité notamment phénolique. Cette dernière est aussi favorisée par la pratique **d'opérations en vert** qui améliorent l'exposition des grappes au soleil



🔗 Des **contrôles de maturité** sont réalisés régulièrement pour viser la date optimale de vendange. La machine à vendanger conduite avec précision permet de recueillir rapidement les baies mûres.

🔗 La vinification se déroule **sans sulfitage**. Une **macération traditionnelle** d'au moins 7 jours permet d'extraire la couleur de sa robe sombre et des tanins relativement soyeux.

🔗 Ce vin rouge se revêt d'une robe sombre aux reflets violines. Il affirme sa personnalité avec **sa puissance** et sa richesse aromatique allant des fruits noirs et rouges aux notes chocolatées et épicées. En bouche, il allie fraîcheur et tanins bien présents suite à un élevage en barriques de 3 à 7 mois. Il séduira les amateurs de vins rouges originaux et de caractère.

🔗 Il est idéal comme **vin de base de Sangria rouge**. Il sera apprécié sur des repas entre amis notamment avec **des grillades de viandes marinées aux épices ou du magret de canard, de l'agneau**.