



# Penser Nature

## Cabernet Franc 2018



Le Cabernet Franc, cépage noble de la Loire, issu de jeunes vignes se caractérise par une structure légère, des arômes de fruits noirs, et une finale souple et aérienne tout à fait Ligérienne.

Vin idéal pour les beaux jours, il pourra être rafraîchi afin d'accompagner des viandes blanches, des barbecue, des poissons. Vinifié et embouteillé sans aucuns sulfites, il conserve toute l'originalité des vins naturels. Ce vin présente naturellement un léger perlant à l'ouverture de la bouteille.



Température conseillée : 12°C

### Caractéristiques

- **Cépage** : 100 % Cabernet Franc
- **Terroir** : sable argileux micacé sur schiste
- **Vinification** : macération classique
- Récolte : manuelle
- **Accord** : viandes Blanches, rouge, poissons de Loire, fromages.

### Analyse

- **% volume acquis** : 13 % volume
- **Sucre résiduel** : moins de 3,2 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : zéro mg/l

