

VAL DE LOIRE 2023

« CABERNET FRANC »

DOMAINE STEPHANE ORIEUX



Situation : Dans le secteur de Vallet, l'un des dix crus communaux situé à l'Est du Muscadet, le discret Stéphane Orioux cultive son vignoble en bio depuis 1991. Sur un terroir principalement composé de micaschistes, de granite et d'argiles, les vins trouvent ici une chair pulpeuse, dessinée tout en finesse, sans aucune austérité grâce à des élevages soignés en cuve souterraine.

Encépagement : 100% Cabernet-Franc

Terroir : Argiles et Limons

Température de Service : 16° C

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : Ce vin est gourmand et nous offre une belle concentration d'arômes de fruits rouges. La maîtrise du cépage est parfaite. Dans un premier temps, le fruité expressif de cette cuvée surprend par sa générosité. Succède ensuite une texture tendre aux effluves intenses de groseilles, cassis, framboises avec quelques pointes fumées, minérales, pour enfin laisser place à une finale acidulée et friande. Juteuse réussite !

Idées d'accompagnements : Carré de Veau en croûte, Thon rouge à la plancha, Travers de Porc grillé...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

