



CABERNET ROUGE 2005

APPELLATION:	VDP du Jardin de la France
MILLESIME :	2005
CEPAGE:	Cabernet
EXPLOITATION:	Domaine des Bégaudières
NOM DE LA CUVÉE:	Domaine des Bégaudières (vallet)
TYPE DE VIN:	Rouge sec (<2g sucres résiduels / litre)
AGE DE LA VIGNE:	De 30 à 40 ans
THERMOREGULATION:	18°C (durant la fermentation)
ELEVAGE:	15 à 18 mois en cuve
TYPE DE VINIFICATION:	F.A (Fermentation Alcoolique) et F.M.L (Fermentation Malo Lactique)

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES:

NATURE DU SOL:	Sol Siliceux Argileux sur roche mère gabbro (roche éruptive)
A LA VIGNE	Maîtrise des rendements du à une taille courte et à un éclaircissage des grappes (environ 30%) Pratique de la lutte raisonnée.
A LA CAVE:	Macération en cuve aérienne entre 10 et 15 jours (pour gagner en intensité colorante, tanins et structure). F.A déclenchée en quelques heures dès l'encuvage et grâce à un groupe de chaleur. Pour prolonger la fermentation et ceci dans un but qualitatif, le mout est redescendu en T° à 18°C (une fois la F.A enclenchée). La F.M.L se poursuit après décuvage et sa durée varie entre 1 et 2 mois, puis 3 soutirages sont effectués jusqu'à fin janvier. Mis en bouteille au Domaine en Juin 2006.
REMARQUE DU VIGNERON:	Ce vin composé de Cabernet Franc (80%) complété par du Cabernet Sauvignon présente une couleur soutenue à reflets violets et un nez puissant de fruits mûrs. La bouche se montre équilibrée avec du volume et du gras. Les tanins demandent cependant un peu de temps pour s'affiner. A boire sur une viande ou un fromage. Garde entre 5 et 10 ans.

ETIQUETTE:

