



Happycurien

La promesse des vignerons

RÉTHORÉ DAVY

IGP Val de Loire
« Pavillon Rouge »

> Cépage(s)

75% Cabernet Franc
15% Pinot Noir et 10% Gamay

> Degré d'alcool

12,5 % Vol.

> Production

45 hl/ha sur des vignes d'âge « mûr »
(> 30 ans) avec choix de terroir plus
aride capable de surmaturé.

> Vinification

Le choix de la date de récolte se
fait lorsque les baies des différents
cépages composant la cuvée sont au
stade de surmaturation (les pépins
ont goût de noisette). Suite à une
récolte mécanique, la vendange triée
est transférée soyeusement en cuve
en éclatant environ 30% des baies.
On pratique une macération préfer-
mentaire à froid de 8° pendant 6
jours qui permet une extraction douce
des tanins et une augmentation de
l'intensité aromatique.

La fermentation alcoolique
prend le relais à 20° ainsi que
la fermentation malolactique.
L'assemblage se fait après les
fermentations. Le vin est élevé en
cuve durant 6 mois avec quelques
soutirages.

Accords Culinaires <

Charcuteries, volailles grillés,
viandes rouges poêlées et fro-
mages fermiers...

Conservation <

À boire dans les 8 ans

Service <

Servir à 15°C



75 cl