



Appellation : Vin de France

Nom de la cuvée : ARDOISIER

Cépage : cabernet et grolleau

Terroir : Argile sur schistes.

Age moyen des vignes : 42 ans

Vinification : Assemblage de vendange de rouge de cabernet et de grolleau. Les raisins macèrent en cuve inox pendant une dizaine de jours pour extraire surtout le fruit et les tanins sans excès. Le vin fait sa deuxième fermentation malo lactique. L'Ardoisier est champagnisé à St Hilaire St Florent comme un Crémant de Loire.

Note de dégustation : Nez de fruits rouges amplifiés par l'effervescence du vin. La bouche plutôt ample est délicate avec une finale sucrée. Les bulles sont fines et subtiles.

Mets et vins : A l'apéritif accompagnant des pruneaux chauds enrobés d'une fine tranche de lard. Sur des fraises aux vins : les bulles montent parmi les fraises : c'est un joli spectacle, les fraises s'instillent ! Tous autres desserts de fruits rouges : **SPECTACULAIRE**

Vieillessement : A boire dans l'année.