



Cuvée L'Ancestrale

Cette cuvée a la particularité d'être élaborée uniquement sur les grands millésimes.

Vignes de 70 ans d'âge

Cépage : Cabernet franc

Terroir : Anciennes alluvions de la Loire

Vinification : L'élaboration de cette cuvée s'effectue selon une façon ancestrale avec une vinification lente, en fûts de chêne et sans intrant durant 14 à 16 mois d'élevage.

Notes de dégustation : Ce nectar demande à être aéré, voir décanté plusieurs heures avant sa dégustation, et vous pourrez ensuite découvrir et apprécier son nez puissant de griottes bien mûres, sa bouche charnue avec une longueur intense de tanins soyeux. Son élevage en fût de chêne lui apporte une touche boisée surtout ressentie lors de ses premières années de garde.

Accords : Gibiers en civet par exemple et fromage de caractère.

Garde : Huit à dix ans.

+33 2 47 58 96 92

contact@domainedupuyrigault.com

12 Route de Candes

37420 Savigny-en-Veron