



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

## Méthode Traditionnelle

### Cuvée Antarès Rouge

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 32ans

Cépage : Cabernet

Vendange réalisée en fonction du contrôle de maturité.

**Vinification :** encuvage du raisin avec macération , 10 à 12 jours. Vinification en cuves avec thermo- régulation, (18°C). Filtré et mis en bouteilles l'hiver pour effectuer sa prise de mousse durant 2 mois à une température de 10°. Il vieillit pendant plus de 24 mois en cave, avant d'être dégorgé et mis à la vente.

**Caractéristiques :**

**Robe :** grenât, intense.

**Nez :** Arômes fruits des bois , associés à des nuances de cerises, griottes et de cassis.

**Bouche :** Au palais, l'attaque est franche et la persistance est appréciée. Il s'affirme par sa jeunesse.

**Service :** A servir frais (6°C) à l'apéritif, en cocktail, ou en dessert au Chocolat ou fruits rouges.

**Conservation :** Exceptionnelle conservation liée à la durée à la richesse du terroir 4 à 5 ans.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : [www.muscadet-perraud.com](http://www.muscadet-perraud.com) - mail : [domaine.vinconniere@wanadoo.fr](mailto:domaine.vinconniere@wanadoo.fr)