

# ROUGE



## Le Champ Noir 2009

### ANCIENS VILLAGES

#### CEPAGES

---

Cabernet Franc 80%  
Cabernet Sauvignon 20%

#### TERROIR

---

Argilo – Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures.

#### VINIFICATION

---

Attente d'une maturité phénolique poussée, dégustation des baies de raisins tous les 3 jours.

Egrappage total des raisins et adaptation des conditions de macération à l'année (contrôle des températures entre 27 et 29 °c, durée d'extraction de 21 à 23 jours...).

En fin de fermentation malo lactique, aérations et soutirages répétés pour valoriser tous les acquis (couleur, complexité aromatique, charpente structurale).

Assemblage entre les différentes cuves et cépages au printemps, puis filtrations et mise en bouteilles.

#### DEGUSTATION

---

Servir avec une aération préalable d'une heure et à une température de 15 - 17°c.

#### ACCORD METS ET VINS

---

Champ Noir 2009 accompagnera merveilleusement le boudin noir froid ou poêlé, les grillades de porc, les viandes rouges grillées gouteuses.

Il accompagnera également les mets un peu plus travaillés comme le pot au feu, la tête de veau, les tartares ou les carpaccios de bœuf.

Osez le Champs Noir avec des poissons de rivière à chair denses accompagné d'une sauce au vin rouge réduit, et montée au beurre.

Enfin, il saura sublimer les fromages à pâtes molles, des reblochons, des bries, ou encore des camemberts fermiers.