

Pierre Jautrou

Cuvée

# Clos de la Cure



*La cuvée Clos de la Cure est issue d'une sélection parcellaire*

- Cabernet franc 100 %
- Vigne de 35 ans d'âge sur des sols argilo-siliceux sur la rive gauche de la Vienne.  
Conduite en agriculture raisonnée labellisée HVE3  
rendement moyen 45 hl/ha
- Fermentation traditionnelle d'environ 20 jours avec régulation de température afin de conserver le maximum de fruit
- Robe limpide, élégante aux couleurs grenats. Nez expressif aux arômes de fruits rouges (fraises, framboises). Arômes croquants sur des tanins fins et soyeux
- Servir autour de 14°C. Il accompagne remarquablement les viandes blanches et les volailles
- Garde possible 3 à 5 ans

