



# BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR



## Cabernet Côt

IGP VAL DE LOIRE

Cet emballage de deux cépages possède des arômes de fruits rouges et d'épices. C'est un vin souple et puissant.

- Cépage :** Cabernet franc 70% - Côt 30%
- Sélection :** Cuvée produite sur un vignoble âgé de 15 à 30 ans.
- Terroir :** Terrain silico-argileux et gneiss
- Culture :** Vin biologique AB certifié par Ecocert et biodynamique certifié Biodyvin. Conduite sans désherbant ni produit chimique de synthèse. Labours des sols, palissage sur 3 fils.
- Vinification :** Macération pré-fermentaire à froid sur 5 à 8 jours. Vinification thermo-régulée et fermentation malo-lactique.
- Rendement :** 45 hl/ha
- Sulfites :** Apport limité : <50 mg/l de SO2 Total
- Production :** 5 000 bouteilles



### BONNET-HUTEAU VIGNERONS

La Levraudière - 44330 La Chapelle-Heulin - France

Tél. : +33 (0)2 40 06 73 87

E-mail : [contact@bonnet-huteau.com](mailto:contact@bonnet-huteau.com)

[www.bonnet-huteau.com](http://www.bonnet-huteau.com)