



BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR



Cabernet Côt

IGP VAL DE LOIRE

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

- Cépage :** 70% Cabernet franc - 30% Côt
- 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 :** 5000 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

www.bonnet-huteau.com