

Calcaria Terra | 2015

Sélection de nos meilleures grappes de l'année, Calcaria Terra est un concentré de Puissance, Elégance et Plaisir ». Elevé 12 mois en barrique puis stocké en bouteille dans nos caves de tuffeau, ce vin est l'aboutissement d'un long et fastidieux travail dans la vigne, mettant en avant le caractère unique du Terroir de Marçay.



Dans la vigne :

Sol : argilo-calcaire.

Localisation : sur le plateau de Marçay.

Cépage : Cabernet franc 100%.

Age des vignes : entre 25 et 45 ans.

Au chai :

Fermentation : fermentation en cuve ciment avec remontage des jus deux fois par jour pendant deux semaines puis une fois par jour pendant une semaine.

Elevage : 12 months en barrique à 12 – 13°C puis stocké en bouteille en cave tuffeau.

Dégustation :

Couleur : rouge cassis, intense.

Nez : prune, cassis, notes boisées.

Bouche : Entrée de bouche riche et profonde. Des tannins bien présents, croquants, accompagnés de notes de pain toasté, biscuits. Le tout porté par un joli bouquet de mûrs, prune, d'arômes d'épices et d'une belle acidité pour conclure en fin de bouche.

Suggestion : décanter le vin ou ouvrir la bouteille 2 ou 3 heures avant de servir à 16°C.

Potentiel de garde : 5 ans et plus.