



## Cuvée Foulque Nerra



VIN ROUGE

La cuvée Foulque Nerra offre des **arômes complexes et intenses de fruits rouges compotés**, de réglisse, d'épices et de notes boisées, qui évolueront et s'épanouiront avec le temps.

 **Sol** : Schisteux

 **Cépage** : Cabernet-Franc noir



### Vue

Robe rouge rubis foncé, signe de sa densité et de sa structure.



### Nez

Chaleureux et généreux, marqué par des arômes intenses de fruits rouges et noirs très mûrs.



### Bouche

Ample, révélant à nouveau des arômes de petits fruits rouges et noirs, symbolisant sa richesse aromatique.



75 CL    13,5 % VOL    Sulfites : 57 mg/L

 **Gamme de prix**  
20 à 30 €

 **Température de service**  
14-16°C

 **Potentiel de garde**  
Plus de 5 ans

## Accords mets et vin

La cuvée Foulque Nerra se marie très bien avec un chevreuil ou un sanglier préparé en sauce.



**Viandes rouges**



**Gibiers**

## À propos de la cuvée Foulque Nerra

Le nom de cette cuvée, Foulque Nerra, est un **hommage au créateur du Château de Passavant** au Xe siècle. Foulque Nerra, un seigneur de la région, a construit un nombre considérable de châteaux, y compris celui de Passavant. Bien que connu pour son caractère sanguinaire, il est important de souligner que le Château de Passavant n'a jamais été le théâtre de guerres. C'est pourquoi il est encore bien conservé malgré les siècles écoulés.

### Le caractère de la cuvée Foulque Nerra

Concernant son caractère, Foulque Nerra est intense. Très structuré, dense et extrait. Ses **arômes de fruits rouges compotés** offrent **une large palette aromatique**. Celle-ci s'étoffera avec les années de garde.

### Les cépages et le terroir

La cuvée est **100% Cabernet Franc**. Cultivé sur un terroir d'altération de schistes briovériens. Une **sélection rigoureuse des meilleurs cabernets francs du domaine** est effectuée.

### Vinification et élevage

Pour la vinification, **la récolte est manuelle et sélective**. La macération est longue, de 20 à 30 jours. L'élevage est de 12 à 15 mois en barriques de chêne français de 250L. Ces dernières sont mixtes : neuves et ayant contenu entre 1 et 5 vins.

### Dégustation

La dégustation de Foulque Nerra est une expérience à part. Sa robe est rouge rubis foncé. Le nez est chaleureux, généreux. On y trouve des notes de fruits très mûrs. En bouche, le vin est ample. Les arômes sont de petits fruits rouges et noirs.

### Accords mets et vin

Elle se marie **idéalement avec des viandes qui ont du répondeur**, telles que le gibier (chevreuil, sanglier) ou une viande rouge cuisinée en sauce. Elle s'associe aussi avec des rôtis de choix, et même de succulents cuisseaux.

### Service et garde

La **température de service idéale est entre 14 et 16 degrés**. Pour libérer tous ses arômes, **carafez-le 3 heures avant** dégustation. Sa capacité de garde est de 10 ans. Les tanins s'assoupliront et le potentiel aromatique s'ouvrira.

### Production et récompenses

La production annuelle est de **600 bouteilles environ**. Son potentiel est apprécié des amateurs de vins bio. Il est susceptible d'être récompensé dans les années à venir.

En conclusion, Foulque Nerra est un vin bio d'exception. C'est un mélange d'histoire, de passion et de savoir-faire. Un vin à découvrir absolument.