

# Le Touraine Cabernet «*Domaine du Pré Baron*»

**Domaine  
du  
Pré Baron**



- Cépages :**
- Cabernet franc (65%) aussi appelé « breton », originaire des graves du Bordelais tout comme le Cabernet Sauvignon (35%).
- Terroir :**
- Croupes sablo-graveleuse et sol argilo-siliceux.
- Age des Vignes :**
- Cabernet Sauvignon : 35 ans et Cabernet Franc: 25 ans.
- Rendement :**
- 55 hl / ha.
- Mode de conduite :**
- Densité élevée (6600p/Ha) – taille Guyot simple avec un long bois de 6 à 7 yeux francs, avec un courson de 2 yeux –
  - Enherbement – épamprage - Eclaircissage selon charge – Effeuilage sur une face –
  - Production raisonnée selon le cahier des charges « Terra Vitis ».
- Surface en production :**
- 3 ha dont 0,7 Ha est utilisé pour le Touraine Rouge « Prestige », soit 2,3 Ha utilisés pour le Touraine Cabernet.
- Production annuelle potentielle :**
- 15 000 Bouteilles (120 Hl)
- Vinification/Elevage :**
- Vendange à la maturité optimale (analyse et dégustation des raisins) en général vers le 5 octobre. Récolte des Cabernet Franc avant les Cabernet Sauvignon.
  - Tri à la vigne et à la cave – éraflage total pour plus d'élégance et de finesse.
  - Macération / fermentation à 27° - 28° avec 1 à 2 remontages par jour pendant les premiers jours de fermentation, 1 ou 2 délestages peuvent être effectués. Parfois une macération pré-fermentaire à froid, de 3-4 jours sur le Cabernet Sauvignon est réalisée pour extraire davantage d'arômes.
  - Fermentation de 8 à 15 jours selon le potentiel de la vendange.
  - Fermentation malolactique (fermentation secondaire) à 18-20°C pour assouplir les tanins, diminuer l'acidité et augmenter la stabilité biologique.
  - Elevage en cuve jusqu'au début de l'été suivant la récolte.
  - Collage au blanc d'oeuf avant la mise en bouteille en juillet.
- Dégustation :**
- Robe pourpre, aux éclats rubis. Riche expression aromatique mêlant fruits rouges (framboise), fruits noirs (cassis), violette et une pointe de poivron. Le Cabernet Sauvignon apporte une structure et une aptitude au vieillissement.
- Température de dégustation :**
- 15°C.
- Plats conseillés :**
- Viandes rouges, gibiers, volailles adultes (coq, canard, pigeon), fromages de caractère, bien affinés.
  - Vin de semi-garde : 3 à 5 ans.