

BOCAGE

WINES

ER MAEZ

VIN DE FRANCE



TERROIR & HISTOIRE

Issu des Brouardières, un coteau juste au pied de la cave, sur un sol de gabbro bien drainant. Exposition sud/sud-ouest : du soleil, du vent, et ce qu'il faut d'humidité pour mûrir doucement sous climat océanique.

"Er Maez", ça veut dire "au-dehors" en breton, un nom qui sent l'air libre, les repas sur l'herbe et les bons moments partagés, en toute simplicité.

PROFIL & ASSOCIATIONS

Nez gourmand de fruits noirs, pointe d'épices douces et touche de sous-bois. En bouche, c'est souple, rond, avec une matière juteuse.

Il aime les plats simples et généreux : une terrine maison, un poulet rôti, des grillades, un morceau de tomme, une ratatouille ou un sandwich au pâté en haut d'une colline.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinifications sans soufre.

Elevage de 18 mois en cuve inox afin de préserver une aromatique intensément portée sur le fruit et les épices.

Pas de collage, filtration légère

CEPAGES

100% Cabernet franc

DEGRE & GARDE

13,5% Vol.

2 à 5 ans