



NOCTILUQUE

« Qui émet une lumière dans l'obscurité »

A la vigne comme au chai, le travail est réalisé par nos soins dans la joie.

Vin tranquille – Anjou rouge – 12.5 % ALC/VOL.

Millésime 2022

- Cépage** 100 % Cabernet Franc
- Géologie** Sol de limons argilo-sableux situé dans le Saumurois. Des sols profonds où les racines peuvent plonger pour aller chercher les éléments nutritionnels dont elle a besoin. Climat océanique.
- Vinification** Vinification avec peu d'intrants. Macération de 14 jours en cuve. Pressurage lent et doux. Elevage de 9 mois en cuve.
- Sucre** Pas de sucre résiduel
- Sulfites** SO₂ < 60 mg/L
- Dégustation** Un vin rouge fruité avec une belle structure tannique. Une belle robe pourprée, au nez des arômes de fruits rouges, en bouche de la souplesse.
- Service** Température de service entre 12° et 14°
- Conservation** En cave. Conservation de 10 ans maximum.



DOMAINE NOCTUA – Amaury et Marie VAGANAY
63 rue des Roches – 49260 VAUDELNAY
www.domaine-noctua.com – domaine.noctua@gmail.com

