



## GRAND-DUC

« Celui qui veille sur nos nuits »

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

Vin tranquille – Anjou rouge – 13 % ALC/VOL.

Millésime 2022



**Cépage** 100 % Cabernet Franc – le Breton en vallée de la Loire

**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** SO<sub>2</sub> < 60 mg/L

**Dégustation** Un vin rouge de garde fruité avec une belle structure tannique et des arômes évolués. Une belle robe grenat ; Au nez des arômes de fruits rouge, en bouche de la puissance et des tanins fondus.

**Service** Température de service entre 12° et 14°

**Conservation** En cave. Conservation de 10 ans maximum.



### Grand-Duc

« Celui qui veille sur nos nuits »

ANJOU ROUGE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

2022

Cabernet Franc sur terroir de schiste - Sélection parcelles

Cultivé, récolté, vinifié et mis en bouteille par

Amaury et Marie VAGANAY



Domaine Noctua

63 rue des Roches 49260 VAUDELNAY

« Que votre joie demeure »

PRODUIT EN FRANCE - CONTENU NET 750 ML - 12% ALC/VOL

DOMAINE NOCTUA – Amaury et Marie VAGANAY  
63 rue des Roches – 49260 VAUDELNAY

[www.domaine-noctua.com](http://www.domaine-noctua.com) – [domaine.noctua@gmail.com](mailto:domaine.noctua@gmail.com)

