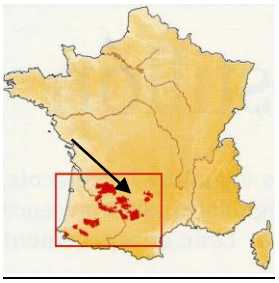
L'Antre Deux Verres
09 86 69 56 36
www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Vin de France. Temprano

Producteur : Francis et Philippe Cabrel
http://www.leboiron.fr



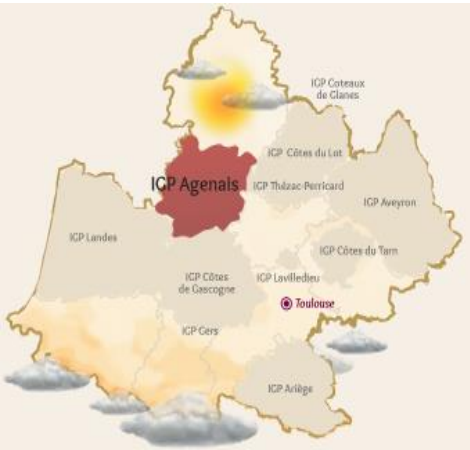
Région
Sud Ouest

Sous région
Lot et Garonne

Situation géographique
Sud de Carcassonne, entre Agen Moissac et Astaffort

Millésime

Note :



Principaux cépages
Malbec

Terroir
Argilo sabloneux

Climat
Océanique

Observations

□ La dénomination « Vin de France » permet de produire un vin sans les contraintes de l'appellation.
□ On se situe sur le terroir de l'I.G.P. Agenais.
□ Domaine de 9 Ha.
□ Rendement de 45 à 50 Hl/Ha.
□ Domaine tenu par Philipe Cabrel (le frère de Francis).
□ Vin biologique.
□ Potentiel de garde de 3 à 4 ans.
□ Température de service : de 16 à 18 ° C.

Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	□	Viandes blanches	■
Charcuteries	■	Viandes rouges	■
Poissons	□	Fromages doux	□
Fruits de Mer	□	Fromages forts	■
Petits Gibiers	■	Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	□	Desserts fruits	□

Originalité
Cassoulet, daube de bœuf béarnaise, rôti de porc à la moutarde, carré de porcelet au basilic, cabécou, luchon, rocamadour.

Remarque :
Le domaine existe depuis 1998. Francis et Philipe Cabrel ont planté des vignes avec leur ami œnologue Mathieu Cosse (domaine du même nom). Le domaine produit 4 cuvées (3 rouges et un rosé), tous en agriculture biologique et produit 40 000 bouteilles par an. Le domaine produit quatre cuvées : Domaine du Boiron (A.O.C. Brulhois à base merlot, tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon), Suivi des fées (Vin de France à base merlot et cabernet sauvignon), Temprano (Vin de France à base de malbec) et le rosé du Boiron (Vin de France à base de merlot).
Vendange à la main, égrappage total, pigeages bi quotidien durant la macération pré-fermentaire. Elevage en cuve pendant 6 mois.