



DOMAINE LUC SÉBILLE LES DÉBONNAIRES 2015

-  Région : Loire
-  Millésime : 2016
-  Cépage : 100% Cabernet Franc
-  Alcool : 13,5%

Le vigneron vous en parle :

Travaillé sur des terroirs de Chinon, c'est un vin éclatant, croquant et juteux avec une attaque franche et pleine de petits fruits rouges et noirs.

Des tanins soyeux, une finale longue ciselée.

Un vin souple et harmonieux. Ces Débonnaires sont une merveille !

Luc Sébille, a commencé avec 2.7 ha pour finir aujourd'hui à presque 14 ha au coeur du parc naturel Loire Anjou Touraine.

Le domaine est situé sur un très beau terroir entre sols sableux riches, limoneux argileux et calcaires.

L'ensemble du domaine est en conduction biologique, mais le travail se fait déjà bien au-delà de la réglementation : aucun apport d'herbicide, de fongicide ni d'engrais chimique.

Il travaille dans les vignes à cheval, aucun intrant oenologique dans le chai, levures indigènes, pas de soufre, ...

Il n'y a qu'un cépage utilisé sur le domaine : le Cabernet Franc, avec des vignes entre 40 et 80 Luc Sébille produit principalement une cuvée "Les débonnaires" et depuis peu "Les Bruyères", issue d'une parcelle argileuse avec des graves et qui



contact@laclefdesvins.com

06 31 65 37 16