

Cette cuvée Cab à l'Ouest allie pureté et caractère.

CÉPAGE

Cabernet Franc

AGE DES VIGNES

16 ans

SURFACE

0,9 ha

CULTURE

100% biologique

SOL ET SOUS-SOL

Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de granite et de gabbro dégradées

VENDANGES

Récolte à la main avec tri dans les vignes
Rendement 50 hl/ha millésime 2023
12,5° by vol.

VINIFICATION

Macération en cuve 12 jours, 100% grappes entières,
encuvage et décuvage par tapis, pressurage pneumatique,
Jus de goutte et de presse assemblés
Levures et bactéries indigènes, pas de collage

ÉLEVAGE

Maturation en cuve pendant le temps qu'il faut !
Taux de SO2 total <4,5g/hl

DESCRIPTION

Cette cuvée évoque au nez les fruits rouges et la tendresse.
Une agréable sensation ronde et soyeuse se mêle en bouche,
agrémenté d'un bel équilibre des tanins et d'une belle finale.
Un vin plaisant à boire entre amis.

ACCORDS MET / VIN

Charcuteries, Pot au feu, civet de lapin, tarte aux fruits rouges

DÉGUSTATION

À servir à 16° C,
Temps de garde conseillé : 5 à 10 ans,

