



Cabernet Franc 2018

Vin de France

Âges des vignes : 30 ans

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique certifiée par Qualité France

Type de sol : Schiste, argile, graviers, quartz sur schiste

Vendanges manuelles.

Les raisins sont égrappés et macèrent pendant 3 semaines sans pigeage.

Pressurage, assemblage des jus de goutte et de presse en cuve bois. Fin de fermentation et élevage sur les lies fines.

Mis en bouteilles en juillet 2019

Alcool acquis : 13,5% vol

Sucres résiduels : 0.5 g/L

Soufre total : 24 mg/L

Note de dégustation: vin généreux sur le fruit, structuré par une texture de tanins remarquable.

Température de dégustation : 14°C

Durée de conservation: 20 ans

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnum