



Cabernet Franc 2017

Vin de France

Assemblage des parcelles ci-dessous :

Cabernet-Franc :

- Le Clos de l'Ommeau 40 ares / 30 ans,
- Les Bonnes Blanches 40 ares / 50 ans,

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique certifiée par Qualité France

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

Vendanges manuelles.

Les caisses de raisins sont égrappées puis vidées dans des grands foudres en bois.

Pigeage, macération et fermentation spontanée.

Puis entonnage, fermentation malolactique spontanée en fûts.

Elevage sur lies fines après débourage en fûts.

Mis en bouteilles en juillet 2018

Alcool acquis : 12,5% vol

Sucres résiduels : 0.2 g/L

Soufre total : 36mg/L

À consommer sur un bon morceau de viande.

Note de dégustation: vin sur le fruit, charnu et minéral

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Durée de conservation: 5 à 10 ans

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