



CUVÉE : « Le vin des amis 2019 » Petite cuvée réservée en priorité aux proches.

TERROIR : sol non classé en AOC , plus profond et plus frais d'argiles et de grès sur un sous-sol de marnes bariolées. Le Cabernet y puise les réserves en eau nécessaires à sa bonne maturité phénolique, sans que les grains ne grossissent trop. Dans ce type de terroir l'acidité est toujours intéressante et le fruité frais. Une nouvelle parcelle de Cabernet Franc plantée en 2014 va commencer à entrer en production.

CÉPAGES : 95 % Cabernet-Franc, 5 % Syrah

RENDEMENT : 30 hl / ha : Troisième récolte de notre nouvelle parcelle.

PRODUCTION : 4350 bouteilles

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés à la main, bien mûrs. L'égrappage est total et les fermentations se font sans levurage. L'extraction a été modérée et la cuvaison assez courte pour garder le fruit, éviter les tanins de pépins bien présents sur le Cabernet Franc et limiter les caractères « jeunes vignes ».

ÉLEVAGE : en cuve pendant 12 mois. Mise en bouteilles août 2019 sans collage après une légère filtration.

DÉGUSTATION : le millésime 2019 est bien mûr, rond, gourmand. On retrouve la typicité du cépage avec en plus une touche méditerranéenne charmeuse. A déguster avec une terrine, une viande poêlée, une tourte, un fromage de chèvre.