



CUVÉE : IGP Pays d'Oc « Le vin des amis »

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, a commencé à entrer en production.

CÉPAGES : 95 % Cabernet-Franc, 5 % Syrah

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

PRODUCTION : 5380 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 ». Cette année les raisins sont d'une maturité et d'une qualité exceptionnelle.

ÉLEVAGE : En cuve pendant 12 mois. Mise en bouteilles juillet 2020, 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.