

GÉNÉRATION

BORDEAUX SUPÉRIEUR

55% Cabernet-Franc, 45% Merlot



Moitié Cabernet-Franc, moitié Merlot. L'expression d'un terroir de calcaire. Compact et tendu !

Laissant une belle place au Cabernet-Franc, merveilleux mais capricieux cépage, cette cuvée est assemblage de fougue, sagesse et maturité, telles les 3 générations de notre famille. L'élevage est en barriques de chêne français, dont aucune n'est neuve, pour garder un fruité éclatant. Un vin d'une belle ampleur, aux tannins présents mais souples. Il finit long, complexe et aromatique.

Élaboration : Vendanges parcelaires. Table de tri. Fermentations douces, maîtrise des tannins, remontages fractionnés, macération à 28/30° pendant 3 semaines en moyenne. Pressurage pneumatique doux. Malo-lactiques en cuves inox.

Élevage : 13 mois en barriques de chêne français de 1 à 3 vins. Soutirages limités pour garder l'éclat du fruit. Collage léger avant mise en bouteilles.

Vin de gastronomie, à boire sur une durée de 5 à 8 ans, décanté, sur une pièce de bœuf, un rôti de porc fermier, ou quelques fromages, tout simplement !

Rendement : 40 hl/ha

Production : ~ 25 000 bouteilles