

MONDET BORDEAUX

100% Cabernet Franc

Mondet est un très beau lieu-dit de la commune de Lignan de Bordeaux, où se trouve une belle densité de sols calcaires, du même âge et du même type que celui rencontré à Saint-Emilion. Le Cabernet-Franc, ancêtre de nos cépages bordelais actuels, se trouve ici « chez lui », et exprime toute l'élégance et la finesse qu'on lui connaît. Rarement embouteillé en pur cépage, il a le sens « du lieu » et révèle merveilleusement son lieu de naissance.

Élaboration :

Après une date de récolte précise, le Cabernet-Franc nécessite le minimum d'intervention : macération douce et faible impact du bois...

Fermentation en cuve béton et macération de 20 jours, faible extraction, pressurage pneumatique.

Élevage : 12 mois, en barriques de 2 - 3 vins de 400 litres.

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

Rendement : 35 hl/ha

Production : ~ 6 000 bouteilles

Sols : Calcaire

