

REVELATION

Cabernet Franc

- Une autre façon de découvrir nos vins, ou plutôt l'expression unique de l'un des 5 cépages de notre domaine familial-

AOC BORDEAUX SUPERIEUR 2018

Vinification : Le raisin est ramassé en fin de nuit. En profitant de la fraîcheur automnale, nous préservons le capital aromatique des baies et limitons la consommation d'énergie nécessaire pour abaisser la température des moûts. Les baies (débarrassées des rafles) sont triées à leur arrivée au cuvier et dirigées vers une cuve inox ou béton thermo-régulée dans laquelle se feront successivement la fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) et la fermentation malolactique (abaissement de l'acidité).

Assemblage : 100 % Cabernet Franc.

Degré : 13,5 % vol

Production : 10 000 bouteilles de 75 cl

Dégustation : Issue d'un seul cépage, cette cuvée se présente sous l'éclat d'une robe rubis intense et brillante. Le nez dévoile des arômes de poivre noir, de cassis et de grillé. Le signe de cette belle maturité se retrouve également en bouche avec une attaque ample et des tanins souples. Le boisé discret vient soutenir le croquant du fruit et apporte de la complexité. Les notes d'eucalyptus en fin de bouche laissent un souvenir de fraîcheur et de finesse.

Température de service : 17° - 18° C

Garde : minimum 5 ans

Distinctions :

🏆 Médaille d'argent
Concours Mondial des Féminales (avril 2021).



Situation : Le domaine, situé dans l'Entre-deux-Mers compte 30 ha. Les vignes sont plantées sur les coteaux surplombant la vallée du Dropt (affluent de la Garonne)
Sol : limon argilo-sablonneux