

CUVÉE NUMÉRO

MILLÉSIME 2018

VITICULTURE

Agriculture biologique depuis 2002
Taille en guyot double
Vendanges manuelles en clayette avec tri du raisin sur pied
Sans insecticide

DEGUSTATION

Robe: Vive et brillante, d'un rouge franc à la frange encore violette

Nez: Le premier nez est dominé par le noyau de cerise, presque clafoutis, fumée

Bouche: Souple et précise, veloutée et délicate, sensation tactile et caressante, mêlée de fraîcheur

TERROIR

12 Hectares
Argilo-graveleux
Age moyen des vignes : 40 ans
5000 pieds / hectare

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid Fermentation traditionnelle sans sulfites Élevage sans sulfites, en amphore de terre cuite Tava 750l.

DISTINCTION

Médaille d'or au concours Sakura (Japon)
Médaille d'or au concours Berliner Wein Trophy Berlin 2020
Médaille d'argent au concours Challenge International du vin 2020



ASSEMBLAGE 2018

100% Cabernet Franc

