



Franc de Bel



PRESENTATION

- Appellation : Vin de France
- Encépagement : 100% Cabernet Franc, assemblage des millésimes 2011, 2012 et 2013
- Sols : Argilo-limoneux sur sous-sols de graves

ELABORATION

- Vinification : En fût de 500 litres à fond ouvert, travaillé avec pigeages seulement.
- Elevage : Elevé en fûts de 500 litres de chêne Français

COMMENTAIRES

- Dégustation : fin, floral, toasté, fumé et épices, grillé réglisse et fruits noirs. Note de Mukhwas en finale. Bouche ample et généreux
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 5 années
- Notes/Presses



Mention Vin remarquable,
Dégustation Autrement Vin
2012

Le Guide des meilleurs vins de France 2014 :
« Avec de délicats arômes mentholés, de poivre blanc, de fruits rouges croquants, cette cuvée se révèle délicieuse, juteuse à souhait »

