



Franc et Sans Soufre

DESCRIPTION

Le Franc et Sans Soufre égaie les tables des amateurs en quête de vins rouges subtils et digestes. Vinifié et élevé sans soufre avec beaucoup de rigueur et d'attention, il exprime des arômes de framboise et de violette.

Nous avons pris uniquement du cabernet franc pour sa buvabilité et pour sa franchise. Ce n'est pas vraiment un hasard si ce cépage s'est arrêté chez nous dans son voyage du Pays Basque espagnol à la Loire !

Nous avons fait des macérations courtes. Nous avons recherché fruits et couleur uniquement. Attention, nous ne voulions ni perlant ni "boisé" en fin de vinification. Nous avons voulu du jus, fermenté soit, mais rien que du jus.

COMPOSITION

Surface : 4 ha

Terroir : Limons et Graves.

Âge moyen : 20 ans.

Production : 24 000 bouteilles.

Assemblage : 100 % Cabernet Franc.

Vinification : vinifié dans le respect du fruit et sans soufre ajouté.

