



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 framboises et de violettes.

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 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 : 3 hectares

Terroir : Limons et Graves

Âge moyen des vignes : 15 ans

Production : 18000 bouteilles

Assemblage : 100% Cabernet franc

Vinification et élevage : Macération courte.

Vinification dans le respect du fruit et sans soufre ajouté.



Produit issu de l'agriculture biologique