



CUVÉE : « Le vin des amis 2015 » Petite cuvée réservée en priorité aux proches.

TERROIR : sol non classé en AOC , plus profond et plus frais d'argiles et de grès sur un sous-sol de marnes bariolées. Le Cabernet y puise les réserves en eau nécessaires à sa bonne maturité phénolique, sans que les grains ne grossissent trop. Dans ce type de terroir l'acidité est toujours intéressante et le fruité frais. La Syrah provient d'un terroir très voisin avec un peu plus de pente. Une nouvelle parcelle de Cabernet Franc plantée en 2014 va commencer à entrer en production.

CÉPAGES : 70 % Cabernet-Franc, 20 % Syrah, 10 % Carignan

RENDEMENT : 30 / 35 hl / ha

PRODUCTION : 2000 bouteilles

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés à la main, bien mûrs. L'égrappage est total et les fermentations se font sans levurage. L'extraction est modérée pour garder le fruit et éviter les tanins de pépins bien présents sur le Cabernet Franc.

ÉLEVAGE : en cuve pendant 12 à 18 mois. Mise en bouteilles début décembre 2016 sans collage après une légère filtration.

DÉGUSTATION : 2015 avec un mois d'août sec et seulement quelques pluies en septembre présente une belle concentration. Plein, profond et épicé, mais aussi avec un fruité très gourmand. A déguster avec une terrine, une viande poêlée, une tourte, un fromage de chèvre.