



CUVÉE : « Le vin des amis 2016 » 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. Une nouvelle parcelle de Cabernet Franc plantée en 2014 va commencer à entrer en production.

CÉPAGES : 92 % Cabernet-Franc, 8 % Syrah

RENDEMENT : 20 hl / ha : Premiers raisins de notre nouvelle parcelle.

PRODUCTION : 2650 bouteilles

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés à la main, bien mûrs. L'égrappage est total et les fermentations se font sans levurage. L'extraction a été modérée et la cuvaison assez courte pour garder le fruit, éviter les tanins de pépins bien présents sur le Cabernet Franc et limiter les caractères « jeunes vignes ».

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

DÉGUSTATION : le millésime 2016 est souple et rond avec un fruité très gourmand. C'est un vin plein de fougue. A déguster avec une terrine, une viande poêlée, une tourte, un fromage de chèvre.