



**CUVÉE** : « Le vin des amis 2017 » 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 % Carignan

**RENDEMENT** : 28 hl / ha : Deuxième récolte de notre nouvelle parcelle.

**PRODUCTION** : 4200 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 en décembre 2018 sans collage après une légère filtration.

**DÉGUSTATION** : le millésime 2017 est plein, rond, bien typé. Plus "sérieux" que 2016, il reste très gourmand. A déguster avec une terrine, une viande poêlée, une tourte, un fromage de chèvre.