



**CUVÉE** : « Le vin des amis 2018 » 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** : 95 % Cabernet-Franc, 5 % Syrah

**RENDEMENT** : 30 hl / ha : Troisième récolte de notre nouvelle parcelle.

**PRODUCTION** : 4350 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 cuaison assez courte pour garder le fruit, éviter les tanins de pépins bien présents sur le Cabernet Franc et limiter les caractères « jeunes vignes ». Production limitée par le mildiou du printemps 2018

**ÉLEVAGE** : en cuve pendant 12 mois. Mise en bouteilles août 2019 sans collage après une légère filtration.

**DÉGUSTATION** : le millésime 2018 est bien mûr, rond, gourmand. On retrouve la typicité du cépage avec en plus une touche méditerranéenne charmeuse. A déguster avec une terrine, une viande poêlée, une tourte, un fromage de chèvre.