



## NOTES FRANCHES 2013

VIN ROUGE

Vin Biologique

750ml

### MENTIONS TECHNIQUES

Appellation : IGP Pays de Caux

Date d'embouteillage : 17-18 juin, 2015

Alcool : 14,5% alc / vol

Sucre résiduel : 0,23 g/l

Acidité : 2.80 g/l

### TERROIR

Sol : Sablonneux, argilo-calcaire

Orientation : Terrasses au sud et est-ouest

### VITICULTURE & VENDANGES

Cépages : Cabernet Franc (60%), Merlot (40%)

Vendanges : Vendanges manuelles - Sélection Parcelaire

Densité : 8000 pieds / ha

Age des vignes : 8 ans

Rendement : 30 hl/ha

### VINIFICATION

Egrappage

Fermentation alcoolique en petites cuves béton brut

Maîtrise des températures

Pigeage

### ELEVAGE

12 mois en béton brut (80%) et barriques chêne français (20%)

### NOTES DE DEGUSTATION

Des arômes d'herbes, de canneberge, de cerise et de réglisse émanent de ce vin rubis prune foncé. En bouche il est racé, souple et pur avec une structure tannique sur un fond de fruits noirs à laquelle s'ajoute une finale persistante et harmonieuse.

