



Superficie : 1ha50

Age des vignes : de 10 à 30 ans.

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Rendement : de 40 hl à 50 hl/ha

Nature du sol : Plateaux argilo-sableux –
Terrasses graviers et sable calcaire.

Vendanges : manuelles

Vinification : Vin rosé obtenu par pressurage direct, vinifié en cuve pendant 1 mois, suivi d'un élevage sur lies fines en barriques de 3 à 6 ans d'âge avec bâtonnage pendant 4 mois. Mise en bouteille en Mars 2007.

Garde : A consommer sans délai pour apprécier son fruité et la fraîcheur de ses arômes primeurs.

Conseil de service : à la bouteille entre 8 et 10 °C.

Idées d'accords Mets/Vin : Cuisine exotique et Chinoise – Shushi – Charcuteries fines et du terroir – Barbecue