



Superficie : 1 ha 65

Age des vignes : de 50 à 70 ans

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Nature du sol : Terrasses argile graviers,
côteaux argilo-siliceux

Rendements : 35 à 40 hl/ha

Vendanges : manuelles

Vinification : Fermentation en cuve pendant environ 30 à 40 jours, malolactique et élevage en barriques de chêne (barriques de 228 L.) pendant environ 12 mois, avec minimum 50% de barriques neuves, suivi de 4 à 6 mois en cuve. Mise en bouteille en Mai 2005.

Garde : jusqu'en 2010 ! ...

Conseils de service : à boire à 15° C en ouvrant la bouteille 1 heure avant .

Idées d'accords Mets/vin : Un foie de veau poêlé au vinaigre de framboise, un lapin chasseur, une côte de veau « sous la mère » à la crème et champignons de Paris accompagné d'une purée de pommes de terre « à la fourchette », un gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence , une queue de bœuf confite ...