



MOSSE

Cabernet Franc Vintage 2018

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Schiste, argile, graviers, quartz sur schiste

Age des vignes : environ 35 ans

Cépages : Cabernet Franc

Conduite de la vigne : en Agriculture Biologique certifié par Qualité France

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 500 pieds / hectare

Rendements : 30 hl/ha

Vendange : Manuelle

Au chai...

Vinification : 3 semaines de macération en égrappé, pas de pigeage, remontage tous les 3 jours. Fin de fermentation et élevage en barriques pendant 10 mois. Assemblage des barriques sélectionnées en foudre pour une seconde année d'élevage. Vieillessement en bouteille.

Alcool : 13.5 %

Soufre total en mg/L : 26 mg/L

Mise en bouteille : Août 2020

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Cabernet Franc plein et gourmand. Vin complexe du fait de l'élevage long, des tannins structurants.

Température de dégustation optimale : 15°C

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.