



MOSSE

Cabernet Franc 2022

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 : 10 jours de macération égrappé sans pigeage pour une extraction modérée, puis pressurage. Assemblage des jus de goutte et de presse en cuve tronconique en chêne pour la fin de fermentation et l'élevage sur lie. Le vin y restera 10 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Alcool : 13 %

Soufre total en mg/L : 34 mg/L

Mise en bouteille : Juillet 2023

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : nez intense et frais, cacao, olives et cassis. Attaque vive et aromatique avec des saveurs fruitées et fumées, de groseilles, d'olives noires. Fin de bouche structurée par des tanins fins.

Température de dégustation optimale : 15°C

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.

