



## L'intrus

« Quelle drôle d'idée de planter du Cabernet franc par ici... Que vient donc faire ce cépage sur nos terres baignées de soleil ? », entend-on ici et là. « Il apporte vivacité, fraîcheur et élégance », pourrait nous dire ce vigneron venu du nord, à l'accent plat, la barbe rousse, et au teint pâlot... Un autre intrus, en quelque sorte...

le gars venu du nord

- Cabernet Franc 100%. Vin de France.
- Harvest 2019 : 3rd October.
- Yield : 45 hectoliters / ha.
- Guyot pruning.
- Non sulfite fermentation with bio-protection (by using non saccharomyces yeasts to avoid Brettanomyces.) Indigenous yeasts.
- 4 punch down in the first days (concrete tanks), then daily pumping over until 1020 of density.
- Post-fermentary maceration of 10 days at 35°C under hat.
- Malolactic fermentation and then 3 months ageing in concrete.
- Filtration and bottling.

Tasting note : undefined !

