

Cuvée Madeleine

Région : Bordeaux

Appellation : Saint-Emilion

Cépages: 100% Cabernet-Franc

Teneur en alcool : 12,5 %

Contenance: 75 cl

Quantité disponible : 3.000 bouteilles



LE DOMAINE ET LE VIN

Fin 2018 suite à la naissance de notre petite-fille et fille Madeleine, nouvelle pousse de la 6ème génération, nous avons été inspirés pour créer cette nouvelle « Cuvée Madeleine » 100 % Cabernet Franc en appellation Saint-Emilion.

Après une maturation optimale de ces cabernets, nous avons opté pour une fermentation courte afin de préserver les arômes fermentaires. Une mise en bouteille précoce permet de déguster un vin jeune qui dévoilera toute sa fraîcheur et sa finesse tannique.

Ce 100 % Cabernet Franc saura vous séduire par son nez très aromatique avec des notes de fruits rouges réglissés. Sa bouche révèle un ensemble charnu et fruité, souligné par une certaine vivacité typique de cet ancien cépage de notre région Bordelaise.

- **Encépagement :** 100 % Cabernet Franc.
- **Sols et sous sols :** Graveleux, et sablonneux.
- **Vendanges :** Mécaniques.
- **Vinifications :** Fermentation et macération post fermentaire courtes en cuve béton thermorégulée.



DÉGUSTATION

Robe: Rubis.

Nez: Notes de fruits rouges frais, d'épices avec une pointe mentholée.

Bouche : Attaque souple, tanins fins et fondus.



CONSEILS DE DEGUSTATION

À servir à une température entre 13 - 14° C.

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes blanches, charcuteries, volailles.

Potentiel de garde : 5 ans.