



TERROIR

VIGNERON : Benoît Coq.

SURFACE : 3 ha.

SITUATION :

Vieux terroir de l'Entre-deux-Mers. Altitude de 80 mètres.

TYPE DE SOL :

Les côteaux de Sainte-Foy La Grande. Sol argilo calcaire, limoneux

CLIMAT :

Influence océanique et tempéré avec une situation proche de la Dordogne ce qui permet une amplitude thermique favorable à la maturité.
Pluviométrie annuelle : 552 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 100% Cabernet Franc.

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Age des vignes : Moyenne de 15 ans.

Densité de plantation : 3-4000 pieds/hectare.

Rendement : 55 hectolitres/hectare.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture raisonnée. Rotation de semis de céréales et de légumineuses à l'automne pour décompacter et enrichir naturellement les sols (transformation de l'azote atmosphérique dans le sol), travaux en vert (dédoublage, effeuillages mécaniques).

VENDANGE :

Mécanique avec dégustation tous les 2 jours des baies pour obtenir la maturité optimale. Profil de fruits frais recherché. Récolte en légère sous maturité pour préserver de l'acidité et la fraîcheur.

Date des vendanges :

Début octobre.

VINIFICATION :

Macération courte de 6 à 8 heures : pressurage avec limitation des derniers paliers, débouillage, récupération des jus clairs.

Type de levure :

Sélectionnées.

Température :

Fermentation entre 16°C et 18°C.

Collage :

Bentonite (Argile)

ÉLEVAGE :

En cuve inox pour sédimentation et préservation de la fraîcheur aromatique.

DÉGUSTATION :

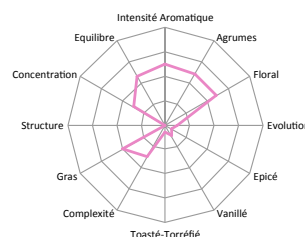
Robe : Rose pâle.

Nez : Des notes de fruits frais et de bonbon anglais.

Bouche : La bouche est ample, fraîche et fruitée.

Accord mets et vins : En apéritif ou en accompagnement de grillades, paellas.

Fruité & Gourmand



Garde optimum : 2016

Capacité à vieillir : ★