Ceci n'est pas un

Blanc.

Château de Minière

Le Cabernet Franc se montre sous un nouveau jour : le cépage rouge est ici vinifié en blanc. Sa curiosité se retrouve ici dans un caractère fruité, sec et convivial.

Origine :

Vin de France

Cabernet Franc 100%

Vin blanc

Millésime : 2023

Composition :

TERROIR : Jeunes vignes de 30-40 ans sur un sol ligérien (sable + sablo-argileux).

VIGNE : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel, et vendanges en vert suivant les millésimes. Parcelles enherbées un rang sur deux. Engrais vert pour favoriser la vie du sol et lutter contre l'érosion.

VENDANGE : Les vendanges ont lieu après un suivi minutieux des maturités. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai.

VINIFICATION :

- Fermentation en cuve inox de 8 à 10 jours à température modérée (16°C) pour accroître le potentiel aromatique
- Mise en bouteille en février pour la préservation du fruit

Dégustation :

Robe claire aux reflets jaune pâle. Nez présentant des notes d'agrumes, sur le pamplemousse zesté. La bouche, ample et ronde, est soutenue par l'acidité du Cabernet Franc.

ACCORDS METS ET VIN :
A ouvrir en bonne compagnie à l'apéritif, avec une planche de charcuteries ou rillettes de poissons.

SERVICE :
Servir à 10°- 12 °C.

Alcool : 12,50 %vol
Contenance : 75 cl
Potentiel de garde : 3 ans