

SO FRANC 2022



HAUTS BAIGNEUX

Un vin rouge fruité et léger, conservant une fraîcheur et une **buvabilité étonnante.**



LE DOMAINE ET LE VIN



- **Appellation & Cépage :**

AOC Touraine rouge 80% Cabernet Franc et 20% Cabernet Sauvignon .

- **Vignes :**

Sols travaillés en bio et biodynamie, vendanges manuelles.

- **Terroir :**

Cuvée parcellaire sur un coteaux d'argile à silex. vieilles vignes de 65 ans. Cheillé - Vallère : le plateau calcaire profond permet de conserver une fraîcheur avec une vendange en très belle maturité.

- **Vinification :**

Égrappage, macération de 5 jours dont 1 remontage.

- **Elevage:**

Cuve inox afin de préserver la fraîcheur caractéristique de "so franc".



DEGUSTATION

La très belle concentration naturelle dans les baies, dues a l'âge des vignes et à la grande maturité de récolte, permet d'extraire légèrement cette cuvée, afin de chercher des tanins fins et excellents.



CONSEILS DE DEGUSTATION

- Viandes blanches
- Apéritif

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

13,5°VOL.

