



<b>CUVÉE</b>	Franquette
<b>MILLÉSIME</b>	2020
<b>DÉNOMINATION</b>	Vin de France
<b>COULEUR</b>	Rouge
	<b>Une Syrah méditerranéenne qui s'exprime sur le fruit.</b>
<b>HISTOIRE</b>	A la Bonne Franquette! Cela signifie: en toute simplicité. Au milieu du XVIIe siècle, on disait "à la franquette", initialement pour dire: "en toute franchise", "Franquette" est un mot dérivé de "Franc". C'est tout à fait adapté à cette cuvée très franche, qui exprime tout le fruit de la Syrah.
<b>CÉPAGE</b>	Syrah 100%
<b>TERROIR</b>	Calcaires lacustres / argilo calcaire.
<b>CLIMAT</b>	Méditerranéen, chaud et sec. Expositions nord-ouest.
<b>VINIFICATION</b>	Vendange manuelle en petites caisses de 12 kg. Vinifiée en grappes entières à basse température pendant 3 semaines. Presse douce dans le pressoir vertical, fin de la fermentation alcoolique en phase liquide toujours à température contrôlée. Presses et coules sont assemblées.
<b>ÉLEVAGE</b>	En cuves inox 3/4 mois, soutirage léger puis mise en bouteilles.
<b>DÉGUSTATION</b>	Expression simple et franche d'une cuvée 100% Syrah vinifiée en grappes entières. Cette macération lui confère des arômes très fruités, une fraîcheur un peu mentholée, une saveur douce avec des notes fumées et une longueur qui révèle le gout du bois de la vigne.
<b>GASTRONOMIE</b>	Oeufs en meurette; Soupe fraîche de petits pois à la menthe; Légumes grillés; Poulet frites; Soufflet au chocolat Madagascar Trinitario; Pain d'épices
<b>SERVICE</b>	13 - 14 °C
<b>POTENTIEL</b>	3 à 5 ans.
<b>CERTIFICATION</b>	AB Agriculture Bio
<b>DEGRÉ ALCOOL</b>	12 %VOL.
<b>FILTRATION</b>	Non filtré