



CUVÉE	Franquette
MILLÉSIME	2020
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Une Syrah méditerranéenne qui s'exprime sur le fruit.
HISTOIRE	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.
CÉPAGE	Syrah 100%
TERROIR	Calcaires lacustres / argilo calcaire.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Expositions nord-ouest.
VINIFICATION	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.
ÉLEVAGE	En cuves inox 3/4 mois, soutirage léger puis mise en bouteilles.
DÉGUSTATION	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.
GASTRONOMIE	Oeufs en meurette; Soupe fraîche de petits pois à la menthe; Légumes grillés; Poulet frites; Soufflet au chocolat Madagascar Trinitario; Pain d'épices
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	3 à 5 ans.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12 %VOL.
FILTRATION	Non filtré