



Combo 2022

Appellation : Vin de France Blanc

Dans les vignes...

Sol : Argile sur schiste pour le Cabernet et sables pour le Muscat

Age des vignes : Respectivement 45 et 15 ans

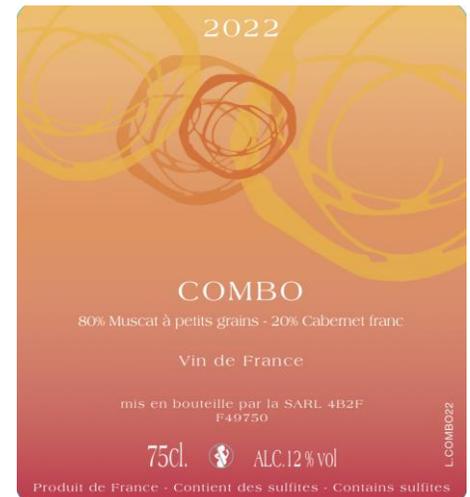
Cépages : 20% Cabernet Franc et 80% Muscat à petits grains

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Rendements : 30 hl/ha



Au chai...

Vinification : Les muscats sont arrivés en camion frigo du Roussillon le 12 aout, 1/3 ont été écrasés aux pieds et 2/3 sont restés intacts à l'encuvage en cuves tronconiques en chêne. 12 jours de macération avec quelques remontages mais pas de pigeage supplémentaire. Les jus ont passés 5 mois en barriques anciennes.

Le cabernet a été récolté fin septembre, pressé directement et à fermenté en cuve inox. Elevé sur ses lies dans ce même contenant.

Alcool : 12 %

Soufre total en mg/L : 32 mg/L

Mise en bouteille : Février 2023

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Les arômes de litchi et de mangue du muscat soutenus par une douce structure tannique se marient très bien avec la violette et le pamplemousse du Cabernet-Franc. La rencontre du sud avec le nord dans un éventail fruité et floral.

Température de dégustation optimale : 12° c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.