



MOSSE

## Cabernet Franc Vintage 2017

Appellation : Vin de France

Nouvelle cuvée de cabernet franc magnifiée par un élevage long.

### *Dans les vignes...*

Sol : Schiste, argile, graviers, quartz sur schiste

Age des vignes : 35 ans

Cépages : Cabernet Franc

Conduite de la vigne : en Agriculture Biologique certifié par

Qualité France

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 500 pieds / hectare

Rendements : 20 hl/ha

Vendange : Manuelle

### *Au chai...*

Vinification : les raisins sont égrappés et macérés pendant 15 jours dans une cuve en bois. Fin de fermentation et élevage en barriques pendant 10 mois. Assemblage des meilleures barriques dans un foudre pour une seconde année d'élevage. Vieillessement d'un an et demi en bouteille.

Alcool : 12,5 %

Soufre total en mg/L : 32 mg/L

Mise en bouteille : Août 2019

### *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : Cabernet Franc plein et gourmand avec une vivacité rafraichissante due au millésime. Vin complexe du fait de l'élevage long, des tannins structurants.

Température de dégustation : 15°C



CABERNET-FRANC  
VINTAGE  
Vin de France

mis en bouteille par Joseph et Sylvestre MOSSE  
F49750 - Vin biologique

75cl.



ALC. 12,5% vol



LCF17

Produit de France - Contient des sulfites - Contains sulfites