

DOMAINE DES GUYONS

Franck Bimont

l'authenticité d'un créateur de vins
expressifs et élégants



FREE VOL



CEPAGE

Ensemble de jeunes vignes de Cabernet Franc (80%) et Cabernet Sauvignon (20%) issues de sélection clonale

TERROIR

Argilo - calcaire du Turonien moyen et inférieur

VITICULTURE

Sols labourés, travail du sol en profondeur et palissage rehaussé

DEGUSTATION

Une robe rose soutenue, des notes de fruits mûrs : abricot ; quelques notes de fruits écrasés, de mûre fraîche. Une bouche tonique avec une finale acidulée lui conférant de la tenue

VINIFICATION et ELEVAGE

La récolte se fait par parcelle dans l'objectif de ramasser des raisins tout juste mûrs pour garder un coté variétal très prononcé. Pressurage direct dans un pressoir pneumatique et après débouillage, fermentation alcoolique en cuves émaillées. Vin non thermo - régulé, sans ajout d'intrant. Les fermentations durent quelques semaines en cuve sans malolactique. La mise en bouteille se fait au printemps suivant la récolte. Sucres résiduels et alcool: <27g/l. et >11% Vol

GARDE

A boire dans l'année

ACCORD METS VIN

Servir frais (8° C) en apéritif par exemple, ou bien avec des entrées (salades, jambon fumé) ou encore au dessert. Superbe sur la cuisine exotique, il fera ressortir la richesse aromatique tout en atténuant la sensation brûlante des mets épicés