

ODYS S E E



CEPAGE

Vieille vigne (70 ans) de Cabernet Franc 100% issue de sélection massale

TERROIR

Argilo Calcaire du Turonien supérieur avec présence de nombreux cailloux (perruche) qui permettent une grande réverbération thermique durant tout le cycle végétatif de la vigne

VITICULTURE

Sols travaillés; aucun engrais chimique; recherche de belles grappes saines (taille en guyot simple, aération par dédoublage, éclaircissage, effeuillage...)

DEGUSTATION

Robe de couleur grenat sensiblement évoluée; un nez de fruits rouges confits (cerise)mais aussi de fruits frais comme la cerise Burlat; une bouche à l'attaque fraîche, de cerise confite et de garrigue, ample avec une touche légèrement amère en finale donnant de la fraicheur

VINIFICATION ET ELEVAGE

la vinification se fait dans de petites cuves béton non thermo régulée et sans ajout d'intrant. Vendange éraflée avec macération longue (30 jours) sans pigeage.

La fin de fermentation alcoolique et la malolactique s'effectue en fut. L'élevage dure entre 18 à 24 mois avec ouillage régulier. Sucres résiduels et alcool: < 2g/l. et > 13% Vol.

GARDE

Il convient d'attendre 3 à 4 ans après la récolte pour déguster ce vin. Vin rouge de garde (15 ans)

ACCORD METS VIN

A carafer vers 17°C et servir sur viandes grillées, des fromages à pâte molle pour le plaisir immédiat