

DOMAINE DES GUYONS

Franck Bimont

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



YDILL



CEPAGE

Jeune vigne de Cabernet Franc issue de sélection clonale

TERROIR

Argilo - calcaire du Turonien supérieur

VITICULTURE

Sols labourés, travail du sol en profondeur et palissage rehaussé

DEGUSTATION

Robe rose pamplemousse, fraîche ; des arômes de fruits rouges frais : groseille, framboise mûre et quelques notes mentholées. Une structure de bouche grasse, suave et de fruits mûrs

VINIFICATION et ELEVAGE

Pressurage pneumatique; durée de macération 36 heures, T°: 16°C.

Élevage: Cuve béton

Le vin est mis en bouteille au printemps après la récolte. Sucres résiduels et alcool: <3g/l. et >12% Vol

GARDE

A boire dans l'année

ACCORD METS VIN

Servir frais (8° C) pour accompagner entrées, salades, grillades. Vin d'Été par excellence