

DOMAINE DES GUYONS

Franck Bimont

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



MUR MURE



CEPAGE

Ensemble de vieilles vignes (50 ans) de Cabernet Franc 100% issus de sélection clonale

TERROIR

Argilo calcaire de l'Eocène

VITICULTURE

Sols travaillés; aucun engrais chimique; La récolte se fait en fonction de la maturité des parcelles. Vendange de grappes mures non botrytisées

DEGUSTATION

Couleur grenat bleutée, des notes de fruits rouges sucrés : cerise, quelques notes chocolatées et grillées (vin en cours de murissement), la bouche est structurée, aux tanins frais, fraîcheur acidulée en finale mettant en avant la jeunesse de ce vin

VINIFICATION et ELEVAGE

La vinification se fait dans de petites cuves béton (40 Hl.) non thermorégulées et sans ajout d'intrant. La vendange est éraflée à l'encuvage puis infuse. La durée de macération varie selon le millésime (8 -15 jours) pour rechercher l'harmonie, le fruit issu des raisins de vieilles vignes. Elevage: Fin de fermentation alcoolique et malolactique 100% en cuve. Elevage entre 6 à 9 mois puis après assemblage mise en bouteille au printemps suivant la récolte. Sucres résiduels et alcool : < 2g /l. et >12% Vol

GARDE

A déguster dans les 5 à 10 ans

ACCORD METS VIN

Température de service 15°C sur cuisine traditionnelle parfois un peu relevée (cote de bœuf, steak..) ou sur viande blanche