

« L'envolée »

DESCRIPTION

Cette cuvée provient des plus vieilles vignes (60 ans) de cabernet franc du domaine.

Le terroir y est essentiellement de graviers.

La superficie de la parcelle est de 1,5 hectares.

Le rendement est très faible, environ 29 hl/ha ; pour arriver à une maturité parfaite du raisin.

VINIFICATION

Ce vignoble se compose de plusieurs petites parcelles qui sont vendangées manuellement. La vendange est égrappée puis mise en cuve de bois.

Elle est pigée au pied pendant vingt cinq jours.

Elle est alors entonnée. La fermentation malolactique se fait donc en barriques de chêne (au cours du printemps suivant la récolte).

ELEVAGE

Ce vin, après un élevage d'environ une année en fûts de chêne est mis en bouteilles sans collage ni filtration.

CARACTERES

Robe rouge sombre, grande finesse au nez puissant et élégant à la fois. Superbe douceur en bouche, velouté, d'une grande intensité de fruits et longue finale.

Richesse, complexité, élégance.

Excellent vin de garde, à carafer dans sa jeunesse.

