

# Audacieux

## Francs Côtes de Bordeaux

### INFORMATION

**Appellation :** Francs

**Cépage :** Merlot 80%  
Cabernet Franc 20 %

**Alcool :** 14 %

**Certification :** Hve 3

**Bio :** Oui



### VINIFICATION

**Méthode :** Vinification parcellaire de vigne de plus de 60 ans, thermorégulée en cuve inox et béton. élevage en barrique neuve et barrique de 1 et 2 vins pendant 20 mois.

### CONDITIONNEMENT

**Format :** 75 cl, 1.5 l, 3 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

**Région Viticole :** Bordelais (Tayac 33570)

**Surface :** 2 ha sur 22 ha

**Type de sol :** Argileux

**Climat :** Climat océanique /influence continentale

### DÉGUSTATION

**Œil :** Robe rubis et éclatante

**Nez :** Le nez est aromatique et offre une fine intensité. On y retrouve des notes de cassis, de tabac blond et plus légèrement de fraise des bois.

**Bouche :** En bouche ce vin exprime des notes de mûre, de framboise et de violette associées à des touches de muscade.

### SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 16 ° C - 18 ° C

**Accords mets et vins :**  
L'audacieux est une cuvée gastronomique, se dégustant à table avec des mets raffinés et gras, comme une côte de bœuf, quasi de veau accompagné d'une sauce aux champignons ou un magret de canard accompagné d'une sauce au poivre.

**Garde :** Vin pouvant se garder 10-15 ans en cave à vin