

# Autrement

## Francs Côtes de Bordeaux

### INFORMATION

---

**Appellation :** Francs

**Cépage :** Cabernet  
Franc/Merlot

**Alcool :** 13%

**Certification :** Hve 3

**Bio :** Oui



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification sans sulfite, levures indigènes, sans intrants. Extraction douce par le biais de petits remontages. filtration avant mise en bouteilles

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**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 ruby et éclatante

**Nez :** Nez fruits noirs et floral.  
Bouquet franc et gourmand

**Bouche :** Bouche droite, tendue, moyennement dense mais bien structurée. De la longueur en bouche avec des tanins fins et élégants.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 15 °C

**Accords mets et vins :**  
L'autrement est aussi bien à l'aise à table qu'à l'apéritif, son potentiel de séduction est très large. Idéalement sur des fromages frais, saumon et poulet rôti avec pomme de terre grenaille.

**Garde :** Vin à déguster maintenant avec une garde 3-5 ans en cave à vin