Autrement

Francs Côtes de Bordeaux

INFORMATION

Appellation : Francs

Cépage : Cabernet Franc/Merlot

Alcool : 13%

Certification : Bologique

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 rôtie avec pomme de terre grenaille.

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