

# Château de Francs

## Les Cerisiers 2012

AOC

Francs-Côtes de Bordeaux

Assemblage

100% Merlot

Conduite de la vigne

- Taille Bordelaise ébourgeonnée
- Double effeuillage
- Double éclaircissage
- Table de tri

Vinification

Cuves Inox thermo régulées, extraction par remontages, délestages et pigeages manuels. A la suite de la fermentation alcoolique, une macération à chaud a été effectuée durant 72 heures.

Elevage

12 à 14 mois 1/3 barriques neuves, 2/3 barriques d'un an

Dégustation

Couleur : Superbe couleur pourpre très profonde.

Nez : Belle intensité aromatique, fruit noir, réglisse, cacao

En bouche : Fruité, puissant, tannins tout en rondeurs, charmant et parfaitement fondus. Ensemble mure, équilibré, finale longue, intense et très veloutée.

« *Vin plaisir... !* »

Garde

5 à 15 ans



CHÂTEAU DE FRANCS

