



“LES CERISIERS”

CHÂTEAU DE FRANCS

AOC FRANCS - CÔTES DE BORDEAUX

ASSEMBLAGE

90 % Merlot et 10 % Cabernet Sauvignon.

CONDUITE DE LA VIGNE

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

VINIFICATION

- Cuves Inox thermo-régulées.
- Saignée de 20 %.
- Technique d'extraction : remontage, pigeage, delestage.
- Temps de cuvaison d'environ un mois.
- Post macération à chaud en fonction des millésimes.

ELEVAGE

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

PROFIL DE DEGUSTATION

- Couleur : Superbe couleur pourpre très profonde.
- Nez : Belle intensité aromatique, fruit noir, réglisse, cacao.
- En bouche : Fruité, puissant, tannins tout en rondeurs, charmants et parfaitement fondus. Ensemble mûr, équilibré, finale longue, intense et très veloutée.

GARDE

5 à 15 ans