



Equilibre

Fruit

Epices

Caractère

FRONSAC A.O.C.

100% Merlot

Production

30 000 bouteilles par an

Sols argilo-calcaires

5 000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Vinification

Période de macération : Minimum 21 jours

Température de fermentation de 28 à 33°C

Collage au blanc d'œuf

Elevage

16 à 18 mois en cuves inox et ciment.

Dégustation

Couleur intense

Au nez, des arômes de baies fraîches avec des notes légèrement épicées.

Bouche nette, épicée avec des arômes de fruits rouges

Puissant, charnu, avec une jolie structure tannique.

Accords mets-vin

Carpaccio de cèpes. Civet de lièvres, volailles ou gibier. Viandes rouges grillées. Coulommiers ou Brie. Tarte aux fraises ou framboises, Compote de fruits rouges

« Après dix-huit mois de cuve, ce fronsac offre un bouquet plaisant de fruits rouges agrémenté d'une touche florale. Un caractère fruité que prolonge un palais souple, rond, aux tannins aimables. » - *Guide hachette*

« Violette, réglisse, bouche vive, tendue, serrée, matière généreuse, bien équilibrée, demande à se fondre mais prometteur, beau fruit. » - *Le Point*

« Touch gamey with red fruit and floral notes, powerful and mouth filling, quite tannic with a vibrant, refreshing finish. » - *Decanter*

Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2015

Médaille d'Argent Concours des Vignerons Indépendants

Guide Hachette 2015

Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2014