



FRANCK



THIBAUD

Cette cuvée a été assemblée par Thibaud, malvoyant et vigneron engagé & Franck, non voyant et néo wine maker.



Des vins qui portent des valeurs de solidarité, de diversité et d'inclusion.



Cépages Cinsault, Syrah



Terroir

Assemblage de parcelles provenant de différents terroirs entre Montpellier et Lunel. Principalement des couteaux de galets roulés enchâssés dans une matrice d'argile rouge ferrugineuse, et des éboulis calcaires du Jurassique.

Mais cette cuvée est avant tout l'expression du terroir intérieur des deux personnes qui l'ont fait naître.



Rendement 50 hl/ha



Vinification

Vendange manuelle en cagettes, travail par gravité.
Vinification traditionnelle. Extraction douce par pigeage.



Élevage

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.
TAV : 13.5 %



Dégustation

Franck et Thibaud ont recherché de la gourmandise et de l'expression lors de l'assemblage de ce vin. Il s'ouvre rapidement sur des notes agréables de fruits rouges et de petits fruits noirs. Puis il se prolonge en bouche avec une belle suédisité et de l'ampleur. Sa trame tannique discrète procure à ce vin de la légèreté et de la tendresse.



Service 16 - 18°C



Garde 3 - 5 ans



BOUTEILLE EN RÉEMPLOI