



FB

Franck BRETON  
ARTISAN VIGNERON

## Les cuvées A.O.C Touraine

### Cuvée Marine - Rouge

Assemblage de Cabernet Franc et Côt, élevé 18 mois en barrique. Récolté sur un sol d'argile délavée et caillouteux. Par son originalité et son caractère, ce Touraine atypique est surprenant. Les tanins soyeux débouchent sur les fruits rouges légèrement vanillés.

*A blend of Cabernet Franc and Côt, it has been aged for 18 months in a barrel. Harvested from a stony clay soil, this unique red wine is full of character, making it a surprising and atypical Touraine blend. It has silky tannins revealing vanilla and red fruit notes.*

Appellation : **Touraine Rouge**

Cépage : 85% Cabernet franc et 15% Côt

Millésime : 2017

Vendanges : Manuelles

Âge des vignes : 53 ans

Rendement : 40hl/ha

Vinification : FA en cuve et élevage 18 mois en barrique de 1 à 3 vins

Sol : Argiles dégradées, Perruches

Degré : 13,9°

Sucres résiduels : 0

PH : 3,50

Pour me joindre : 06 14 92 59 35 - 02 47 50 23 24

Email : [franckbretonvigneron@orange.fr](mailto:franckbretonvigneron@orange.fr)

[www.franckbreton-vin-montlouis.com](http://www.franckbreton-vin-montlouis.com)

1 Bis rue de la Résistance - 37270 Saint-Martin-Le-Beau