

# FB

FRANCK BRETON  
ARTISAN VIGNERON

LES CUVÉES A.O.C VIN DE FRANCE



## Cuvée Marine

Rouge

Assemblage de Cabernet Franc et Côt, élevé 21 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.

### Fiche Technique

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** 75% cabernet franc, 25% Côt

**Millésime :** 2020

**Vendanges :** Manuelles

**Âge des vignes :** 55 ans

**Rendement :** 40hl/ha

**Vinification :** FA en cuve et élevage 21 mois en barrique de 1 à 3 vins

**Sol :** Argiles dégradées, Perruches

**Degré :** 13,8°

**Sucres résiduels :** 0g/l

**PH :** 3,35

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

E-mail : [cave@franckbreton-vin-montlouis.com](mailto:cave@franckbreton-vin-montlouis.com)

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

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