

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 six months in a barrel.

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

www.franckbreton-vin-montlouis.com

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