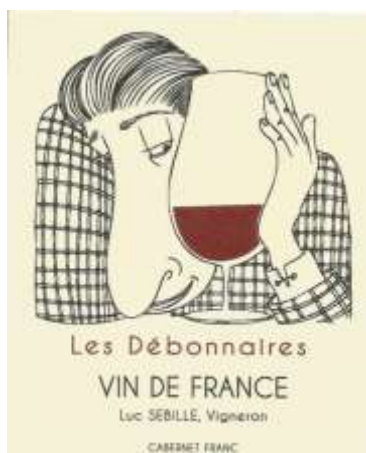


FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET



« Les Débonnaires »

Vin de France

<i>Appellation</i>	Vin de France
<i>Terroir / Soil</i>	Argilo – calcaire Clay and limestone
<i>Cépage / Grape Variety</i>	100 % Cabernet Franc
<i>Age des vignes / Age of the vines</i>	50 ans 50 years
<i>Récolte / Harvest</i>	Le travail de la vigne, du sol et les vendanges se font manuellement (labour au cheval de trait, vendanges manuelles...) <i>Soil cultivated by a draft horse, harvest done by hand</i>
<i>Vinification / Winemaking</i>	Vinifié naturellement en grappes entières avec levures indigènes et sans soufre. Macération en cuve béton suivie d'un assemblage entre macération carbonique et macération semi-carbonique. Aucune molécule chimique dans les vignes comme dans la cave. <i>Whole bunches vinified naturally with indigenous yeasts and no added sulfites. Maceration in concrete vats followed by an assembly between carbonic maceration and semi-carbonic maceration. No chemical molecule in the vineyards nor in the cellar.</i>
<i>Dégustation / Tasting note</i>	Un vin souple, gourmand, équilibré aux notes de fruits rouges bien mûrs avec des notes herbacés et aux tannins soyeux. <i>A supple wine, gourmet, balanced with notes of ripe red fruit with herbaceous notes and silky tannins.</i>
<i>Accompagnement / Pairing</i>	Servir à 18° après une légère aération, sur une carbonade à la flamande, un cochon de lait, ou sur une belle assiette de charcuterie. <i>Serve at 18 ° after a slight aeration, a Flemish stew, a suckling pig, or a nice plate of charcuterie.</i>
<i>Degré alcoolique / Alcohol volume</i>	13 % Alc. By vol.