



AOP BUZET

Château du Frandat

Les Hauts du Frandat



Cépages : Merlot 55%, Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 15%

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 40 hl/ha vendange manuelle avec tri

Vinification: Chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique dure environ deux semaines avec une température contrôlée entre 25 et 27°C. Le pressurage du marc est assuré par un pressoir pneumatique qui confère aux vins de presse une qualité remarquable, grâce à sa douceur et sa progressivité. Intervient alors la fermentation malo-lactique à la suite de laquelle l'assemblage est réalisé. Elevage 36 mois en cuve.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Robe rouge rubis. Nez profond et persistant. Bon équilibre en bouche, tanins présents mais souples.

Vous charmera marié avec les plats du Sud-Ouest.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce ou de fromages.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z