



FIN BEC

CABERNET FRANC 2016

Cépage

Ampélographie	Le Cabernet Franc est un cépage rouge cultivé principalement dans le Bordelais et la vallée de la Loire. Aujourd'hui le cépage noble est répandu dans le monde entier. Il s'adapte très bien aux climats chauds et donne des vins puissants.
Raisins	Les raisins proviennent des vignes bio aux abords de la Cave Fin Bec.

Commentaire de Virginia Haberkorn, oenologue

	Robe	Rouge pourpre intense avec des reflets violacés
	Nez	Intense, fruité (fruits noirs), notes épicées (poivre, réglisse, tabac), complexe et prometteur.
	Bouche	Attaque franche, fruité (cassis, fruits des bois), boisé harmonieux, les tanins sont puissants, longue finale sur des notes épicées. Ce vin demande encore un peu de patience pour atteindre son apogée.

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Chasse, viande rouge, volailles de chasse et fromages
Température de service	16-18°C
Garde	5-10 ans

Données techniques

Alcool	13.5% vol.
Acidité totale	6.5 g/L
Vinification	Vinification des rouges classique, élevage en fût de chêne