



# MONOLOGUE CABERNET FRANC



**CÉPAGES** 85% Cabernet Franc & 15% Merlot

**APPELLATION** AOP Bergerac Rouge

**ÉLEVAGE** 60% en barriques de 400L et 40% en amphore pendant 14 mois

**POTENTIAL DE GARDE** 6 ans

## VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité pendant la nuit pour éviter l'oxydation puis subissent une macération à froid pendant 72 heures. Le travail de vinification se fait en douceur pour n'extraire que des tannins soyeux et préserver le fruit du raisin. Le vin est ensuite élevé en barriques de 400L et en amphores pendant 14 mois. Le vin n'est pas filtré à l'embouteillage, ce qui peut expliquer un léger dépôt.

## TASTING NOTES

Couleur rouge rubis, nez de fruits rouges intenses : groseille, cassis, épicé avec des notes vanillées. Les tannins sont doux avec une longueur en bouche persistante de fruits rouges.