

Variedades

100% Cabernet franc de las añadas 2023 (2/3) y 2024 (1/3) de la misma parcela

Origen

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Doué en Anjou

Suelo

franco-arcilloso-arenoso sobre caliza jurásica alterada

Vinificación

maceración de 6 días durante ambos años, la mitad de los racimos despalillados y la otra mitad con los racimos enteros en milhojas

Crianza

Cabernet franc 2023 en barricas de 5 a 10 años, Cabernet franc 2024 en fibra de vidrio

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,3, SO2: 26, Azúcar residual: 0 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



FRÉDÉRIC HAUSS LE GRAND SAUT ROUGE

LES INFILTRÉS, Anjou-Saumur, Doué en Anjou

49904 75 CL

NATURAL