

Le Vanneau Huppé (Lapwing)

Delicate expression du Cabernet Franc et du Malbec



TERROIR : Parcelle argilo-silicieuse, sur un sous-sol profond calcaire.

RENDEMENT : 35hl/ha

MILLESIME: 2019

CEPAGES : Cabernet Franc (65%), Malbec (25%) et Cabernet Sauv. (10%)

AGE DES VIGNES : 25 ans

VITICULTURE : Désherbage uniquement sous le rang, zéro insecticides et fréquence de traitement très largement réduite depuis 15 ans. Vendange manuelle aux heures fraîches du matin, pour préserver la couleur et les arômes de la vendange.

VINIFICATION : Vendanges égrappées pour partie, encuvage par gravité. Aucune pompe ou tapis. Remontage quotidien les 7 premiers jours. Entre 1040 et 1020, pigeages, puis remontage en fonction de la dégustation. Vinification de chaque parcelle séparément, en cuve béton brut. Pressurage sur pressoir vertical.

ELEVAGE : Elevage 60 % en cuve béton et 40% en barrique (400L et 225L). Un an et demi d'élevage.

ACCORDS METS ET VINS : Ce subtil assemblage sera parfait sur des plats de légumes et de viandes . Les fromages à pâtes pressées lui feront aussi honneur.

PRODUCTION : 6 500 bouteilles.

SPECIFICITE DU MILLESIME : Rares pluies pendant l'année, été sec, vendange saine et mûre, donnant une grande qualité et de petits volumes.

CONDITIONNEMENT : Présentée en bouteille « feuille morte », 750ml, bouchon aggloméré de liège..