



AOP BUZET

CHATEAU DU FRANDAT

Cuvée Château

Cépages : Merlot (55%), Cabernet Sauvignon (45%)

Sol : Argilo calcaire

Vinification : Chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique dure environ deux semaines avec une température contrôlée entre 22 à 23°C. Le pressurage du marc est assuré par un pressoir. Fermentation malo-lactique en cuve à la suite de laquelle l'assemblage est réalisé. Elevage 24 mois en cuve.

Dégustation :

Robe rouge profond. Nez intense avec des notes de fruits noirs et d'épices. En bouche, attaque franche, tannins bien présents mais souples. Très bonne amplitude, finale longue.

