

AOP BUZET

CHATEAU DU FRANDAT

Les Hauts du Frandat

Cépages : Merlot (55%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (15%)

Sol : Argilo calcaire

Vinification : Chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique dure environ deux semaines avec une température contrôlée entre 25 et 27°C. Le pressurage du marc est assuré par un pressoir pneumatique qui confère aux vins de presse une qualité remarquable, grâce à sa douceur et sa progressivité. Intervient alors la fermentation malo-lactique à la suite de laquelle l'assemblage est réalisé. Elevage 36mois en cuve.

Dégustation :

Robe rouge rubis. Nez profond et persistant. Bon équilibre en couche, tanins présents mais souples. A marier à 18°C avec des plats du Sud-Ouest ou des fromages.

