

MONDET BORDEAUX

100% Cabernet Franc

Mondet è un luogo molto bello nella città di Lignan di Bordeaux, dove c'è una buona densità di suoli calcarei della stessa età e tipologia rispetto a quello incontrato a Saint-Emilion.

Il Cabernet Franc, antenato dei nostri attuali vitigni bordolesi, qui si trova "a casa", ed esprime tutta l'eleganza e come vitigno in purezza, ha un senso di "luogo" e rivela meravigliosamente il suo luogo di nascita.

Elaborazione: Dopo una data di raccolta precisa, il Cabernet-Franc richiede un intervento minimo: la macerazione.

Fermentazione in vasche di cemento e macerazione di 20 giorni, bassa estrazione, pressatura pneumatica.

Affinamento: 12 mesi, in botti da 2 - 3 vini da 400 litri.

Vino gastronomico da bere con un pezzo di manzo, un arrosto di maiale o qualche formaggio.

Resa: 35 hl/ha

Terreno: calcareo

