CHÂTEAU FRANC LE MAINE SANS SOUFRE ROUGE 2018

Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

C'est au début des années 90 que nous avons commencé à imaginer des pratiques de « bio régulation » de notre écosystème. Dans le strict respect du terroir, nous avons mis au point une méthode nous permettant de piloter certaines maladies ou ravageurs de la vigne.
Ainsi, nous avons été capables de réguler un nombre conséquent de pathogènes inhérent à la vigne sans l'ajout de produits, qu'ils soient de synthèses ou naturels, et avec l'aide de la gestion naturelle des arthropodes tels que les araignées ou les insectes.

Dans cette optique, nous avons voulu appliquer en juillet 2012 la « bio régulation » dans notre chai et donc à notre vin. Avec la collaboration du microbiologiste Christophe Gerland, nos équipes ont pu élaborer un vin sans sulfites ajoutés qui résulte de la compréhension du travail de nos levures et bactéries indigènes par leurs observations et leurs quantifications dans notre vin.

Ce Franc Le Maine Sans Soufre de la famille Bardet est donc issu de la « bio régulation » des fermentations alcooliques et malolactiques.

- 100% Merlot

Accords mets et vins

Bœuf braisé aux carottes

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux
Cépage : 100% Merlot
Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie)
Viticulture : Enherbement naturel et permanent
Vinification : Les importantes recherches sur la microbiologie de nos vins nous ont permis de maitriser le process de vinification et d'élaborer cette cuvée sans soufre ajouté Vinification en cuve inox thermorégulée Vin non filtré et non collé
Elevage : Elevage 6 mois en cuve Inox

Dégustation

Robe : Intense et profonde
Nez : Explosion de fruits frais
Bouche : Volumineuse, suave et fruitée
Finale : Persistante, le fruit continue de s'exprimer
Garde : 10-15 ans
Température de service : 17-18°C

Plaisirs du vin
Cahors