

# Le Grand Clos 2006



<b>Cépage :</b>	100 % Cabernet Franc
<b>Vignes :</b>	50 ans sur 2,20 Ha
<b>Sols :</b>	Argile à silex sur exposition plein sud en coteau
<b>Vendanges :</b>	Manuelles, fin septembre avec tri des raisins
<b>Vinifications :</b>	Fermentation naturelle en cuve chêne avec pigeage aux pieds. Degré et acidité ne sont pas corrigés. Cuvaision pendant 4 semaines
<b>Elevage :</b>	En demi-muids pendant 1 an
<b>Mise en Bouteilles :</b>	Mis en bouteilles sans filtration en avril 2008, 9000 bouteilles.
<b>Apogée de Dégustation :</b>	Ce vin commence à s'attendrir mais nécessite un peu de patience (2/3 ans). Les arômes sont très purs promettant un bel avenir...
<b>Accords Mets et Vins :</b>	Une volaille fermière, un pigeon