



SAINTE - FOY CÔTES DE BORDEAUX ROUGE 2022 " LA FRANC TOUCH " CHÂTEAU CARBONNEAU

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Entre - Deux - Mers
Cépage(s) : 100% cabernet franc

Note de dégustation :

Robe très soutenue, rouge incarnat, arborant quelques reflets violacés, signe de jeunesse. Le nez est très fruité, très cassis, mûres un peu écrasés, mais aussi des arômes de fruits rouges frais ainsi petite pointe végétale rappelant la menthe et la violette. En bouche, ce vin possède une belle matière, une belle densité, de l'acidité, des tanins, de la nervosité et une belle tension. Déjà très agréable, il offre une belle longueur en bouche, très plaisant et fruité.

Température de service : Entre 14 et 15 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Servir légèrement frais avec un carpaccio de viande ou quelques grillades au barbecue.

Commentaires du sommelier :

La Franc Touch, c'est un Bordeaux moderne, issu uniquement de Cabernet Franc vinifié en macération courte, avec une fermentation en levures indigènes et avec 20% de grappes entières. L'élevage est de 5 mois en barriques anciennes pour apporter de la structure et de la longueur au vin. Petite production pour un vin original. Déjà très plaisant dans la jeunesse.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

