



# GARRIGUETTE

*Pays d'Oc / Indication géographique protégée*



## *CEPAGES*

**100% Cabernet Franc**

## *VINIFICATION*

Égrappage en totalité, macération de 8 à 10 heures à basse température (8-10°), saignée, débouillage à froid, fermentation avec régulation de la température, élevage en cuve de façon à garder un maximum d'arômes et de fraîcheur.

## *ORIGINE / SOLS*

Parcelles situées sur la commune d'Alaigne à 350 m d'altitude, âgées d'une vingtaine d'année. Sols argilo-limoneux.

## *RÉCOLTE / RENDEMENT*

La récolte se fait mécaniquement à l'optimum de la maturité, le transport s'effectue dans des bennes de faible capacité.. Rendement de l'ordre de 8500 kg/ha ( 65hl/ha )

## *DÉGUSTATION*

ARTICLE DE PRESSE DE ROSEMARY GEORGE \*\*\*\*

Exceptionnel pour le Languedoc, un pur cabernet franc. Couleur rose orange clair. Assez arrondi, mûr et vineux au nez et en bouche. Un certain poids en bouche, ça marche bien. Arrondi mûr et corsé, avec du caractère. Ce que les Français appellent élégamment un rosé de gastronomie.