



SAUTER

WIJNEN



Château de Francs Cuvée Les CérISIers 2018 Côtes de Francs AOC

Kleur

Dik zwartrood (opaque) met de schakering pioenroosrood. Beloftevolle getuige van optimale rijpheid.

Neus

Licht bedwelmende weelde van zwarte vruchten (bramen, zwarte kersen, dadels) maar ook zwoele bloemen geuren (viooltjes en rozen). De "opvoeding" op goed eikenhout zorgt voor een fijne, zeker niet zwaar aangezette omlijsting.

Smaak

Heerlijk vruchtvlezige aanzet en een fluwelen textuur. Uitgesproken mondvullende, rijke materie met een zeer groot smaakoppervlak. Rijke wijn, goede balans, zachte tannines en een weldadige frisheid. Heerlijke door rijpe vruchtenaroma's gedragen lang nagalmende finale.

Bodem

Kalk, kiezel en klei.

Vinificatie

Uiterst strenge selectie van het druivenmateriaal: eerst in de wijngaard, later nogmaals bij het arriveren van de druiven in de kelders. Rijping gedurende 12 tot 14 maanden, afhankelijk van het oogstjaar, op eikenhouten vaten. Een deel (1/3) wordt jaarlijks vernieuwd; andere vaten zijn 1 jaar oud.

Druif/Druiven

Merlot en Cabernet Franc.

Bruikbaar

2021

Houdbaar

2038

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75