

Lascaut Cabernet Franc 2024

SANS SOUFFRE

A.O.P

BORDEAUX ROUGE



Le Style

Un cabernet franc typique, porté par la fraîcheur du fruit rouge.



Vignoble

Cépages : 100% Cabernet Franc

Sol : limono-argileux. Age moyen : 25 ans. Rendement moyen : 20 hl/ha.

Utilisation de la phytothérapie (prêle, valériane, ortie et reine des prés).



Vinification et élevage

Fermentation alcoolique à basse température. Remontages doux et fractionnés, cuaison de 30 jours. Lies brassées en fin de fermentation alcoolique. Élevage en cuve béton.

Mise en bouteille au Château.

Production de 2 000 bouteilles.



Commentaires de dégustation

La robe est pourpre profonde. Le nez est généreux et franc aux arômes de cassis. La bouche est ample et d'une agréable structure.

Vin à carafer avant dégustation.

*VIGNOBLES
Benito*

T: +33 06 88 03 32 93 — M: c.larnaudie@vignoblesbenito.com — www.vignobles-benito.fr

64 route du Vic, 33410
Cardan, France