



L'Elan Sélection Amphore

Sol: Argilo-calcaire

Cépage: 100% Cabernet Franc

Production: 1 000 bouteilles

Vignoble: Issu des parcelles historiques de notre château, où le Cabernet Franc était déjà planté au XVII^e siècle, ce vin rouge bio puise ses racines dans un terroir d'exception. Ces parcelles, exposées plein sud, offrent des conditions idéales pour une maturation optimale. Les raisins cueillis à la main, bénéficient du sol argilo-calcaire qui leur confère une richesse et une complexité uniques. Cette attention particulière, dans le respect des pratiques biologiques, donne naissance à un vin d'une grande profondeur, marqué par une expression élégante et authentique, reflet de notre terroir en Côtes de Bourg.

Vendanges: Les vendanges ont été réalisées manuellement à la fin de l'été, le 26/09/2023, lorsque les raisins avaient atteint une maturité optimale.

Vinification: Les raisins de Cabernet Franc ont été entièrement vinifiés en amphores pour préserver l'authenticité et la pureté du cépage. Ce processus, depuis la fermentation jusqu'à l'élevage de 24 mois, permet une évolution lente et harmonieuse du vin, grâce à la porosité de l'amphore qui favorise une micro-oxygénéation naturelle. Cette méthode met en valeur les arômes profonds du Cabernet Franc, tout en adoucissant les tanins et en préservant une texture soyeuse.

Elevage: 20 mois en Amphore

Note de Dégustation

Groseille, mûre, bourgeon de cassis et poivre, le nez de ce pur Cabernet Franc ne manque ni de charme ni de fraîcheur. Un bouquet qui sépanouit un peu plus encore dans une bouche dodue, ronde et tonique à la fois bien enrobée par des tanins fondus et étirés sur les épices et le végétal (cassis) frais.

Aging Potential

Temperature

10 ans

18°

Alcohol by Volume

14°



Yves Beck
92 PTS.