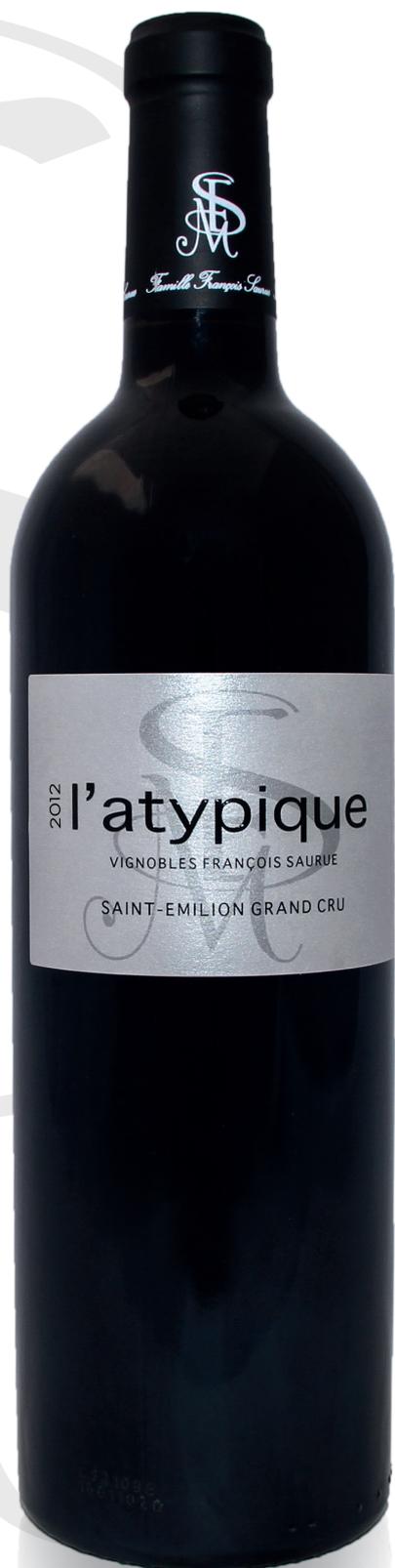


VIGNOBLES  
FRANÇOIS  
SAURUE

## 2012 l'atypique



### Descriptif :

L'atypique des Vignobles FRANÇOIS SAURUE est issu de notre première parcelle de vigne, située à **Saint-Étienne de Lisse**.

Ce vin exceptionnel est dû à son terroir de grande qualité et par le travail minutieux et appliqué fourni dans les vignes. Les rangs sont travaillés un rang sur deux et enherbés naturellement.

Étalement de la vendange, vendange en vert : 1 raisin par branche et 6 raisins maximum par pied, effeuillage des deux côtés manuel. Maturité optimum avec un rendement bas maîtrisé et les vendanges sont faites manuellement.

**Vous l'aurez compris ce vin est d'exception, de grande qualité, et issu d'un labeur de haute couture.**

### Dégustation :

Une robe sombre et dense, avec un nez mûr et profond. Des arômes francs de mûre, Pruneaux et de framboise. C'est un vin chaleureux à la bouche ronde et charnue avec quelques notes d'épices (cannelle, réglisse) et une finale de menthe douce.

**Appellation :** Saint-Émilion Grand Cru

**Superficie :** 1 ha 50

**Cépages :**

Merlot 80% et Cabernet Franc 20%

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Vendange :** Manuelle

**Vinification :** Cuve inox thermorégulée

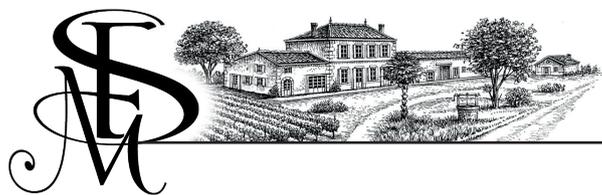
**Élevage :** 14 mois en fût de chêne neuf

**Potentiel de vieillissement :**

20 ans en cave, bouteille couchée

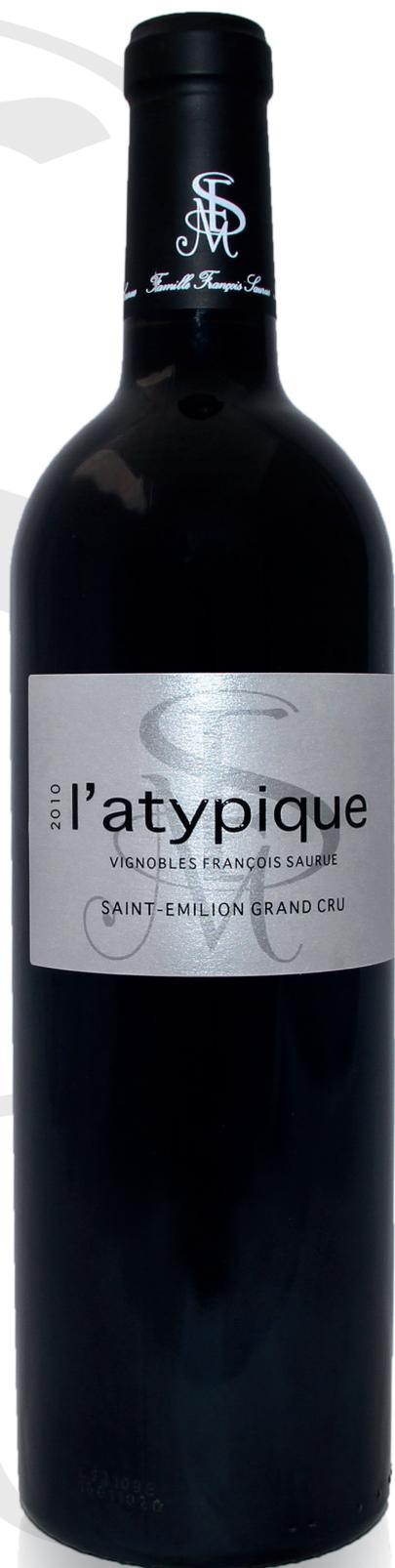
**Température de dégustation :**

16 à 18°C



VIGNOBLES  
FRANÇOIS  
SAURUE

# 2010 l'atypique



## Descriptif :

L'atypique des Vignobles FRANÇOIS SAURUE est issu de notre première parcelle de vigne, située à **Saint-Étienne de Lisse**.

Ce vin exceptionnel est dû à son terroir de grande qualité et par le travail minutieux et appliqué fourni dans les vignes. Les rangs sont travaillés un rang sur deux et enherbés naturellement.

Étalement de la vendange, vendange en vert : 1 raisin par branche et 6 raisins maximum par pied, effeuillage des deux côtés manuel. Maturité optimum avec un rendement bas maîtrisé et les vendanges sont faites manuellement.

**Vous l'aurez compris ce vin est d'exception, de grande qualité, et issu d'un labeur de haute couture.**

## Dégustation :

Un vin avec une belle robe pourpre éclatante, au nez intense et au goût de fruits noir mûrs, épicés, vanillés et gourmands avec un complexe aromatique large et une longue finale.

**Appellation :** Saint-Émilion Grand Cru

**Superficie :** 1 ha 50

**Cépages :**

Merlot 80% et Cabernet Franc 20%

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Vendange :** Manuelle

**Vinification :** Cuve inox thermorégulée

**Élevage :** 14 mois en fût de chêne neuf

**Potentiel de vieillissement :**

20 ans en cave, bouteille couchée

**Température de dégustation :**

16 à 18°C