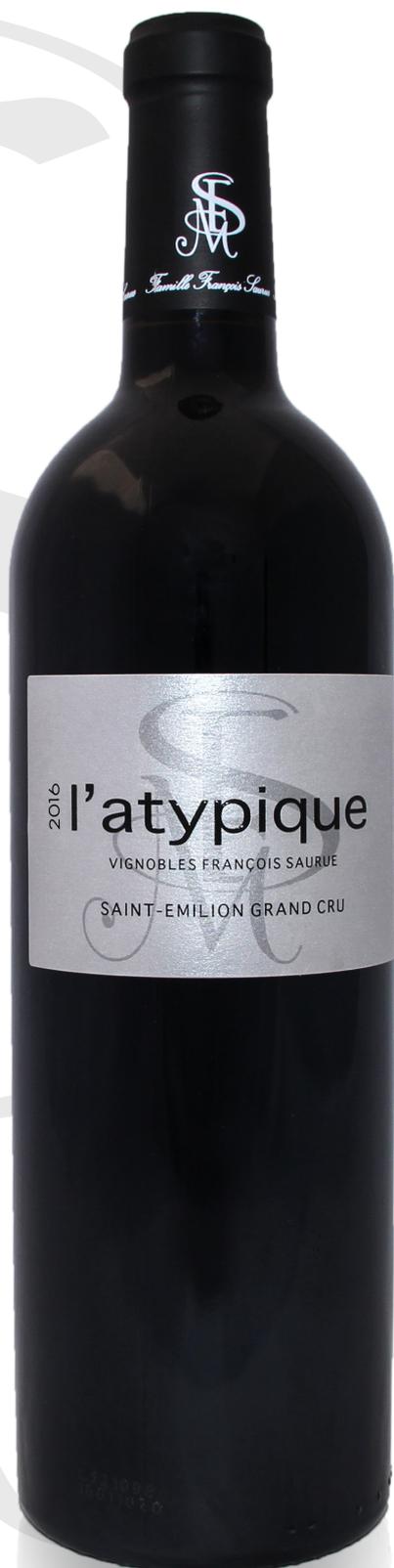




VIGNOBLES
FRANÇOIS
SAURUE

2016 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 :

La robe est d'une grande profondeur grenat aux reflets brillants. Une grande palette aromatique tel que des baies de fruits noirs bien mûrs se marient parfaitement avec un boisé bien présent.

Ce dernier se manifeste par l'opulence des notes de torréfaction et d'épices. **La puissance, la structure, la tension et la longueur en bouche** participent ainsi à la naissance d'une complexité remarquable.

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