



# GARRIGUETTE

*Pays d'Oc*

*Indication géographique protégée*

## CEPAGES

100% Cabernet Franc

## VINIFICATION

Égrappage en totalité suivi d'une macération courte de 8 à 10 heures à basse température (8-10°) afin de conserver les arômes du fruit. Une saignée est alors effectuée afin de commencer la fermentation des jus les plus clairs sous la régulation de la température. L'élevage est effectuée en cuve afin de préserver un maximum de fraîcheur et la mise en bouteille intervient tôt dans l'année afin de préserver l'expression aromatique du cépage.

## ORIGINE / SOLS

Sur un terroir d'altitude (de 350 à 450 m), ces parcelles âgées d'une vingtaine d'années sont plantées sur des sols argilo-limoneux.

## RÉCOLTE / RENDEMENT

La récolte s'effectue mécaniquement, elle est ensuite acheminée dans de petites bennes afin de conserver le fruit intact. Le rendement sur ces parcelles est de l'ordre de 8500 kg/ha (soit 65 hl/ha)



Certifié HVE3



## DÉGUSTATION

ARTICLE DE PRESSE DE ROSEMARY GEORGE \*\*\*\*

Exceptionnel pour le Languedoc, un pur cabernet franc, couleur rose orange clair. Assez arrondi, mûr et vineux au nez et en bouche. Un certain poids en bouche, ça marche bien. Arrondi mûr et corsé, avec du caractère. Ce que les Français appellent élégamment un rosé de gastronomie.



# GARRIGUETTE

*Pays d'Oc*

*Indication géographique protégée*



*Certifié HVE3*



## GRAPE VARIETAL

100% Cabernet Franc

## WINE MAKING METHOD

Total destemming, maceration for 8 to 10 hours at low temperature (8-10°), bleeding, cold settling, fermentation with temperature control, maturing in vats in order to keep a maximum of aromas and freshness.

Alcohol 14%.

## ORIGINE / SOIL

Plots located in the commune of Alaigne at an altitude of 350 m, about 20 years old.

Clay and silt soils.

## CULTURE / HARVEST

The harvest is done mechanically at the optimum of maturity, the transport is done in low capacity skips... Yield in the order of 8500 kg/ha ( 65hl/ha )

## TASTING NOTES

FROM ROSEMARY GEORGE \*\*\*\*

*Exceptional for the Languedoc area, a pure cabernet franc, light orange pink color. Fairly rounded, ripe and vinous on the nose and in the mouth. A certain weight in the mouth, it works well. Rounded ripe and full-bodied, with character. What the French elegantly call a rosé for gastronomy.*