

CHATEAU FRANC-BAUDRON VIN BIOLOGIQUE

MONTAGNE-SAINT-EMILION Rouge (Rouge)



Propriété et histoire :

Le Château Franc Baudron appartient à la famille Guimberteau depuis 1923. Terre de polyculture au départ, la propriété faisait 4 ha à l'origine pour aujourd'hui en faire 42. Sophie Guimberteau et son compagnon Charles Foray ont repris la propriété dans le seul but de la convertir vers le Bio, et ils y parviennent par une certification en 2013.

La vigne et le chai sont dirigés par Charles qui a forgé sa carrière dans différents vignobles Bio de France et en Suisse.

Vignoble & localisation :

Le vignoble est situé dans la partie sud-ouest de la région de Montagne Saint Emilion , à quelques kilomètres de la ville de Saint Emilion. Les vignes sont situées sur un plateau argilo-calcaire ainsi que sur des côteaux d'argiles profondes.

Vendanges, vinification & élevage :

Les travaux de la vigne sont réalisés en respectant la biodiversité locale. Tout est fait mécaniquement sans ajout de pesticide. Les traitements naturels de la vigne sont "faits maison". Une partie de la vendanges est manuelles et les raisins sont triés avant la fermentation. Dans le chai, les cuves thermo-régulées sont en inox et béton. Pour garder la pureté du vin, très peu d'intrants sont utilisés, avec une vinification séparée selon le type de parcelle. Une attention particulière est menée sur le choix des barriques pour l'élevage du vin.

Dégustation :

Château Franc Baudron est profond et structuré, avec une expression intense de fruits rouges, renforcée par des notes finement

boisées et poivrées. Il s'accompagnera parfaitement avec de la charcuterie, de la viande rouge ou du fromage.

Millésime :

2016

Cépages :

80% MERLOT

20% CABERNET FRANC

Potentiel de garde :

3 à 5 ans

