



RES  
ESG  
GRES  
SGR

domaine le trébuchet



domaine le trébuchet

RÉCOLTE 2021



# Cuvée Grès

Humble et Soyeux

Ce 100% Cabernet Franc 2021 s'inspire dans sa tonalité de son cousin le Pinot noir. Subtil mélange de notes fumées, de griottes confites et de marmelade.

La mise en bouche est pleine, souple, aux accents de cerise noire, guignolet. Cette cuvée précise en matière, garde une trame allongée.

A déguster dans les 5 ans.

---

**Appellation :** Bordeaux

**Vinification :** Cuve Béton. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours, fermentation alcoolique pendant 15 jours avec alternance de pigeage et délestage.

**Elevage :** 8 mois en œufs en grès

**Assemblage :** 100% Cabernet Franc

**Œenologue conseil :** Julien Belle

**Sols :** Limono argilo - sablonneux

**Surface propriété :** 8.5 ha

**Parcellaire :** 1.8 ha Cabernet Franc

**Rendement :** 23 hl / ha

**Production :** 655 bouteilles

Certifié FR-bio-16

Produit en conversion vers l'agriculture biologique

**Domaine le Trébuchet** | Jean-Guillaume de Giacinto  
1 le trébuchet, 33190 Les Esseintes - Tel.(33) 05 56 71 26 26  
contact@domaineletrebuchet.com - www.domaineletrebuchet.com

 — @domaineletrebuchet