



RES  
ESG  
GRES  
SGR

domaine le trébuchet



domaine le trébuchet

RÉCOLTE 2022



# Cuvée Grès

Humble & Soyeux

Ce pur Cabernet Franc dévoile une robe rouge rubis d'intensité mesurée, préparant le palais à une expérience sensorielle captivante. Le nez complexe, offre un voyage olfactif avec des notes de fruits noirs, d'épices, de menthe et de bois de ronce. En bouche, les tanins parfaitement fondus et la tension bien dosée créent une harmonie délicate, laissant place à une finale élégante. Sa buvabilité remarquable en fait un choix incontournable pour les amateurs en quête d'un vin de bordeaux 2.0!

---

Appellation : Bordeaux

Vinification : Cuve Béton.

Fermentation alcoolique pendant 15 jours avec alternance de pigeage et délestage.

Élevage : 6 mois en œuf en grès

Assemblage : 100% Cabernet Franc

Sols : Limono argilo - sablonneux

Surface propriété : 8.5 ha

Parcellaire : 1.8 ha Cabernet Franc

Rendement : 30 hl / ha

Production : 3600 bouteilles

Soufre total : 27mg/l

Certifié FR-bio-16

Produit en conversion vers l'agriculture biologique

**Domaine le Trébuchet** | Jean-Guillaume de Giacinto

1591 route de la ponzie, 33190 Les Esseintes

Tél. 05 56 71 26 26 - Mob. 06 20 44 61 73

contact@domaineletrebuchet.com - www.domaineletrebuchet.com

— @domaineletrebuchet