

LES FRANGINS FLINGUEURS



IGP Vin Rouge du Périgord

La cuvée « Les Frangins Flingueurs » nous est inspirée de l'ambiance du film Les Tontons Flingueurs : un vin de bons vivants, généreux et convivial.

Cépage : Cabernet Sauvignon

Terroir : Plateau argilo calcaire bien exposé au soleil. Vignes de 5 à 10 ans. Vignoble mené en Terra Vitis et reconnu Haute Valeur Environnementale III (HVE3). EN COURS DE CONVERSION BIO

Vinification : Récolte mécanique et vinification laissant la part belle au fruit. Élevage en chêne américain de 6 mois pour apporter sucrosité et gourmandise.

Gastronomie : Charcuteries, viandes rouges, grillades et fromages.

Garde : A boire entre 5 et 8 ans, servir à 16-17°C.

Description : Vin généreux et aromatique. Le fruit du début de bouche laisse place ensuite au caractère soyeux et ample du cépage. La touche vanillée de l'élevage donne une bouche généreuse à ce vin de bons vivants.

Distinctions :

2020 : LA TULIPE ROUGE "Le cabernet-sauvignon sait aussi donner des vins de fruits, la preuve avec ce 2020 aux franches senteurs de sirop de cassis relevées de notes empyreumatiques, qui séduit par sa souplesse, sa fraîcheur et sa légèreté. A boire sur le fruit et sans tarder, avec de belles cochonnailles et de bons amis."

Guide Bettane Desseauve: 89/100

2021 : Médaille d'argent au concours des vins de Bergerac

