

# ESSAI TRANSFORMÉ



## FRONSAC



**Encépagement :** 85% Merlot 15% Cabernet Franc

**Superficie :** 13 hectares

**Terroir :** Plateaux et coteaux argilo-calcaires

**Viticulture :** taille bordelaise (traditionnelle), travail du sol sous le rang, effeuillage une face (sauf année de canicule ou d'aléas climatiques sévères), 100% d'enherbement

**Vendanges :** mécaniques, effectuées à la maturité la plus complète. Eraflage intégral avec tri mécanique et manuel.

**Vinification :** Séparée suivant l'origine des parcelles, l'âge de la vigne, et le cépage. Vinification en cuves inox thermo régulées, sans soufre ajoutés. Macération avec marc immergé, de 15 à 40 jours suivant les années. Fermentation alcoolique entre 15°C et 27°C. Pressurage pneumatique.

**Elevage :** 18 mois en cuves.

**Accords mets et vin :** Dès l'apéritif avec de la charcuterie et des tapas. Mais aussi avec des grillages, viandes rouges, gibiers, fromages délicats et pour plus de gourmandise avec un moelleux au chocolat ou une tarte aux fruits rouges.

**Service :** 17-18°C – peut également être servit frais pour les apéritifs en extérieur.

### Récompenses :

2017 : Médaille d'Argent ; Challenge International 2024



**Dégustation :** se présente avec une robe brillante, un nez de fruits rouges intenses. En bouche on retrouve les fruits bien mûrs, de la rondeur et de la souplesse. Une finale épicée et fruitée. Un vin gourmand marqué par les fruits rouges.

**Pourquoi ce nom ?** C'est un clin d'œil à ma passion pour le rugby et à mon parcours pour reprendre l'exploitation. Même dans un contexte familial cela n'a pas été facile et lorsque j'ai réussi je me suis dit « Ça y est, l'essai est transformé !' ». »