



Pont Marmite *Cabernet franc*

Cépage(s) : cabernet franc

Parcelle :

Il s'agit d'une parcelle de 0,75ha acquise en 2021. Le sous-sol est constitué d'amphiboles et la parcelle est entourée d'arbres, haies ou talus de tous côtés, lui offrant une protection naturelle. Ceps âgés d'une trentaine d'années.

Millésime : 2021

L'année 2021 a été marquée par un gel long et destructeur au début du mois d'avril, abîmant une grande partie des raisins. Le millésime est de fait marqué par une perte importante. Par la suite, le printemps frais et pluvieux ont maintenu une pression mildiou importante, obligeant à un accompagnement intense. Par chance, l'été et l'arrière-saison ensoleillés ont permis une maturation optimale des raisins, et une très bonne qualité de vendanges.

Éléments techniques :

Vendanges manuelles en caissettes

Un tiers des raisins ont été encuvés en grappe entière, le reste a été égrappé manuellement.

Vinification en levures indigènes

Macération de 8 jours. Extraction très légère (un remontage deux jours après le début de FA, puis simple mouillage du chapeau de marc). pressurage au pressoir vertical.

1/3 d'élevage en barrique (barriques de 3 vins), le reste en cuve.

Assemblage en juillet 2022

Mise en bouteille fin août 2022 avec 1,5 g/hL de SO₂. Inertage des bouteilles à l'azote.

