





CHÂTEAU
RICHELIEU
AOC FRONSAC

Température de dégustation : Frais (10 °C)

Accords mets et vin : Tapas, salade, apéritifs

Son vin est la fidèle expression d'une rencontre entre un terroir et des hommes, mélange intime de 2000 ans d'histoire au coeur d'un vignoble façonné par des générations de vignerons.

Millésime 2020

Nom de la cuvée : l'R de Richelieu

Superficie utilisée : 0.45 ha

Sols : argilo-calcaire et molasses du Fronsadais.

Exposition : est-ouest en coteaux

Propriétaire : Mme AN

Gérante : Sylvie PEREZ

OEnologue conseil : Stéphane TOUTOUNDJI

Chef de culture : Jérôme BERTRAN

Maître de chai : Cyril MEYROU

Dates de récolte : 03 et 04/09/2019

Vendange manuelle en cagette

Assemblage : 100% cabernet Franc

Vinification : pressurage directe et vinification traditionnelle en garde-vin thermo-régulé

Elevage : élevage 4 mois en garde-vin

Production : 604 bouteilles

Vin issu de l'agriculture biologique

Alcool : 13% vol

Date de mise en bouteille : 12/02/2021

