

# F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

## GAMME MADEMOISELLE

### MONSIEUR FLORENSAC

**Région** : Languedoc

**Appellation** : IGP Pays d'Oc

**Terroir** : Colluvions argilo-limoneuses

**Rendement moyen** : 40 hL/ha

**Cépage** : Cabernet 100%

**Taux d'alcool** : 13,5%

**Vinification** : Issu d'une vinification traditionnelle en « cocotte ». Ce terme « cocotte » signifie que nous avons créé deux cuves de macération pour cette cuvée et à la fin de la fermentation, nous avons sacrifié l'une d'elle pour remplir complètement sa petite sœur. Le marc se retrouve complètement baigné dans le jus et une macération longue sans aucune intervention débute. Macération totale de 45 jours.

**Notes de dégustation** : Robe rouge. En bouche, les épices dominent le tout enrichie par un panier de fruits noirs, cassis, mures. Le nez est complexifié par une légère note de torréfaction et de vanille. Quelle tendresse de tannins, de volupté, de générosité et surtout de fraîcheur. Un pur plaisir de fruit et d'onctuosité.

**Accords mets** : À découvrir seul, pour le plaisir, ou en accord subtil avec un fromage à pâte persillée ou un dessert au chocolat.

**Température** : servir entre 12 et 14°C

**Quantité produite** : env. 5 000 bouteilles

**Médailles** :

- 2019 : Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du LR

