



VIN DE FRANCE

Cépages

Cabernet Franc et Merlot

Terroir

Argilo-calcaire

Culture

Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

Age des vignes

30 ans

Rendement

30 hL/ha

Vinification

Vendanges manuelles et mécaniques, pressurage doux, léger sulfitage. Fermentations spontanées avec levures indigènes du domaine. Pas de collage, clarification sédimentaire au froid.

Production

Environ 4000 bouteilles

Profil aromatique

Connaissez-vous Anita Bomba, personnage sulfureux de la BD du même nom, illustrée par Cromwell ? Et bien ce dernier nous a retrouvé sa cousine, Rosita, fan de notre rosé! En bouche c'est très rond avec un joli fruit gourmand et une couleur des plus « funky ».

Accord mets/vins

Apéritif, grillades, pains de poisson, pizzas...

Château Peybonhomme Les Tours 33390 CARS - 05.57.42.11.95 - contact@vignobles-hubert.com

