



## Vin de France

- L'Aubinaie 2019

## Cépage

- Cabernet franc (50%), vignes de 25 ans en moyenne  
- Cabernet Sauvignon (50%)

## Terroir

- Graves-falun-schiste et sablo-argilo-caillouteux

## Rendement

- 33 hectolitres/hectares

## Vinification

- Dès réception, la vendange est égrappée, puis macérée par infusion pendant 3 semaines.  
- Pressurage (pneumatique) puis mise en barrique de chêne pour un élevage de 12 mois.  
- Assemblage et mise en bouteilles en juin 2020  
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

## Service

- Servir à 12°C  
- Accord mets : Viandes grillées, volailles, charcuteries, fromages.

## Analyses

- **Alcool** : 13.28 %Vol // **Acidité tot** : 3.55 gr/l // **Acidité Vol** : 0.58 gr/l  
// **So2 libre**: Non détectable (naturel) // **So2 total** : Non détectable (naturel)

