



TEROIR
Argile, sable
et calcaire

ENCÉPAGEMENT
90% merlot
10% cabernet franc

CULTURE
agriculture
raisonnée



N°2 ET N°5 DE FRANCARNEY

FRONSAC AOP 2012

HISTOIRE

Raphaël IBANEZ et Olivier BROUZET, deux personnalités nationales et internationales du rugby sont avec d'autres amis, co-propriétaires du Château Haut-Francarney. Grands sportifs et combattants dans l'âme, ils mettent toute leur énergie au service de la propriété. Le N°2 et N°5 de Francarney en est l'exemple même. Cette cuvée doit son nom aux numéros de leurs maillots,

CLIMATOLOGIE

Les vins rouges 2012 notamment les merlots sur les terroirs argilo calcaires sont colorés, fruités, denses et suaves. Pourtant le printemps fut hivernal retardant la croissance de la vigne et provoquant le début de l'hétérogénéité. Il y eut beaucoup de coulures et de millerandages. L'été fut tardif, heureusement, les mois d'Août et de Septembre secs mais sans chaleur excessive permirent une maturation lente idéale pour les vins rouges.. Le beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges permettant d'atteindre la maturité optimum sans redouter la pourriture n'a été pleinement satisfaite que pour les merlots, toutes les parcelles de cabernet n'ont pu en bénéficier.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

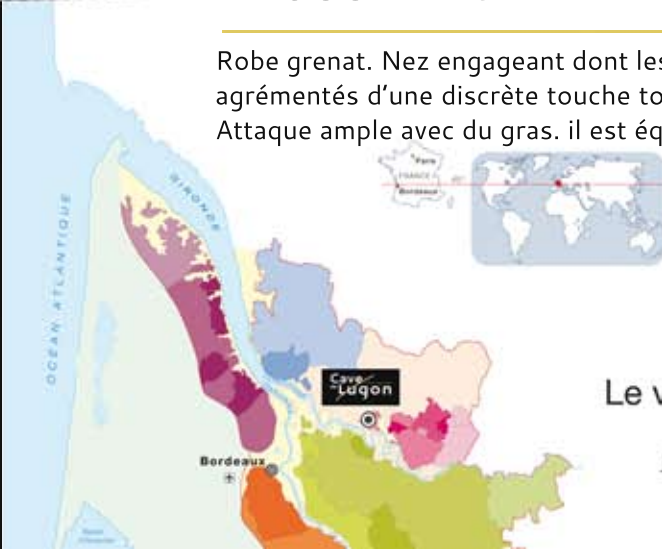
Avec l'aide de notre oenologue conseil Edouard MASSIE, N°2 et N°5 de Francarney a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en cuve inox avec ajout de copeaux de chêne français pendant 4 mois.

DÉGUSTATION

Robe grenat. Nez engageant dont les arômes fuités sont agrémentés d'une discrète touche toastée bien intégrée. Attaque ample avec du gras. il est équilibré et persistant.

Mail : udpl-magasin@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 00 88
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX