

Augustus Cabernet Franc 2021 Cellers Augustus-Forum - 75 cl.



L'un des rares Cabernets Francs 100% sur la péninsule ibérique. Cépage planté auparavant en fonction de l'assemblage de l'époque. Depuis quelques années on a décidé de le vinifier séparément ; ce fut une belle réussite ! Fermentation alcoolique durant 14 jours, macération de 26 jours, élevage de 13 mois en fûts de Nevers partiellement neufs. Production limitée de 5300 bouteilles.



Vinification

14 jours de fermentation alcoolique et 26 jours de macération. 13 mois en fûts de Nevers de la 2ème année



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2025-2028
A boire jusqu'à : 2031



Servir

Servir à 18°. Passer en carafe les 3 premières années.



Analyse des essais

D'une robe très profonde. Nez mûr, révélant des notes de cuir, de café, et de groseille rouge mûre après aération. Solide en bouche, soutenu d'une belle acidité apportant structure et longueur. Boisé judicieusement dosé. Un Cabernet Franc élégant, loin du genre astringent aux notes de poivron vert.

Description domaine

Un des pionniers du Penedès. Surtout connu pour son Chardonnay - un des tout meilleurs d'Espagne. Le vinaigre élaboré par la maison constitue par ailleurs plus de la moitié de son chiffre d'affaires.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Cabernet Franc (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Cellers Augustus-Forum



Biologique