



Château Frachet

BORDEAUX SUPÉRIEUR
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Le Château Frachet est situé à Cénac sur une des plus belles terrasses graveleuses dominant la Garonne. Les origines de la propriété remontent au 18ème siècle. Nommé jusqu'à récemment « Ricmont », elle est maintenant exploitée sous le nom des propriétaires récoltants.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 18 hectares
Nature des sols : Argilo-graveleux.
Encépagement : Merlot 72% - Cabernet Franc 20% - Cabernet Sauvignon 33%

VINIFICATION

Mécaniques. Thermorégulation : automatique et interne. Macération à froid. Durée de cuvaison : 4 semaines. Elevage : en barrique pendant 12 mois - 60% de bois neuf.

DÉGUSTATION

La robe est grenat très sombre aux reflets carmin. Le nez est puissant, d'abord marqué par l'élevage en fût de chêne, puis s'ouvre sur des notes plus délicates de cèdre, de cerise très mûre, de cassis et de vanille. La bouche est ample, volumineuse, très concentrée en tanins. Ce vin ravira tous les amateurs de bordeaux. À attendre un peu ou à carafier. Accord mets et vin : un sauté de cerf et quelques marrons, purée de topinambours.

HISTORY

Château Frachet is located in Cénac on one of the most beautiful gravelly terraces overlooking the Garonne. The origins of the property date back to the 18th century. Named until recently "Ricmont", it is now operated under the name of the harvesting owners.

TERROIR'S SECRETS

Area: 45 hectares
Soil: Sandy-gravel.
Grape Varieties: Merlot 72% - Cabernet Franc 20% - Cabernet Sauvignon 33%

VINIFICATION

Mechanical Thermoregulation : automatic and internal. Cold maceration. Duration of vatting : 4 weeks. Aging : in barrels during 12 months - 60% new wood.

TASTING

The color is very dark garnet with carmine reflections. The nose is powerful, first marked by aging in oak barrels, then opens with more delicate notes of cedar, very ripe cherry, blackcurrant and vanilla. The palate is full-bodied, voluminous, very concentrated in tannins. This wine will delight all lovers of Bordeaux. To wait a little or to decant. Food and wine pairing: deer and a few chestnuts, Jerusalem artichoke puree.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants