

L A R  C H E

L'AVENIR
SOUTH AFRICA

L'Avenir Cabernet Franc 2006

Origine Stellenbosch

Cépage: Cabernet Franc

Vignoble: Raisins du Domaine conduits sur un vignoble palissé sur des coteaux Nord-est et Nord-Ouest.

Date de Récolte: 7 et 8 Mars 2006

Levures: Variété : *Saccharomyces Cerevisiae* tamisés (NT116, WE372)

Fermentation: Ce vin a été manipulé délicatement avec des remontages doux toutes les quatre heures de 10 à 15 minutes. L'intensité des remontages est déterminé par la qualité du millésime afin d'obtenir la meilleur couleur et les meilleurs tannins. Pour la fermentation le vin est maintenu entre 24 et 28 degrés, le vin est pressé une fois la fermentation alcoolique terminé.

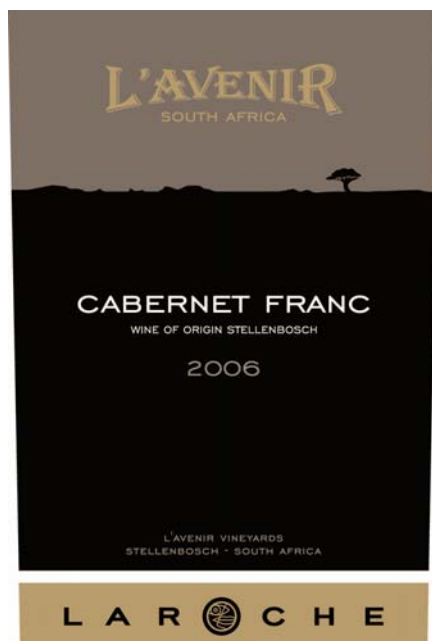
Macération: 24 heures à froid.

Fermentation Malo-lactique: 100% en cuve inox.

Elevage: en fût de chêne Français pendant 4 mois, pour moitié en fûts de 4 et 5 vins.

Collage: Aucun

Embouteillage: Filtration stérile à la mise en bouteille le 23/03/2007 sous vide d'air pour protéger le fruit et préserver les caractères naturel du vin pendant l'élevage.



Analyse:

Alc/Vol:	14 %
Acidité:	3.54 g/L
PH:	3.64
Sucre résiduel:	1.94 g/L

Millésime: Un été chaud et sec qui a apporté une récolte mûre et saine, de petites baies, une peau épaisse et un belle couleur. Peu de rendement et une bonne concentration pour tous les cépages rouges.

Dégustation: Délicates notes d'épices et de baies sauvages, frais avec des tanins souples.



Grenat intense



Notes de bois de santal, d'épices et de baies sauvages.



Structure tannique souple, belle équilibre et une fin de bouche rappelant le terroir.