

FOLIE PUDRIS

Casseuil, 1830

*Frais et
gourmand*

*Production
2400 bouteilles*

*100%
Cabernet
Franc*



ROI FRANC

VIN BIOLOGIQUE
VIN DE FRANCE - 2022

LA FOLLE HISTOIRE

En 2022, Thierry et Virginie sont tombés amoureux d'un domaine endormi depuis plus de 10 ans. Des cèdres et des chênes vénérables, une folie édifée au milieu du 19e et des vignes plantées face à la Garonne sur un caillou calcaire. Ils ont quitté la Champagne pour vivre une nouvelle aventure, dans cet écrin de nature perché au bord de la falaise.

De Reims à La Réole, de Clovis à Charlemagne c'est toute l'histoire de France qui s'écrit ici entre deux vignobles... On célèbre ici l'élégance et la finesse du cépage roi de la rive droite !

TERROIR ET VINIFICATION

Un vignoble de 8 hectares posé à 85 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire avec une belle orientation sud-ouest.

2022, la première vendange de Thierry et Virginie récoltée fin août pour conserver la fraîcheur et le fruit. Vinification traditionnelle mais infusion légère des baies pour garder des tanins légers.

NOTES DE DÉGUSTATION

Roi franc possède une robe d'un rouge grenat profond aux reflets prunes. Au nez, une impression gourmande avec des notes de violette, de cassis, de mirabelle et de figue. La bouche est fraîche avec une attaque ample et ronde. C'est un vin dense du à l'année ensoleillée qui révèle des parfums de cassis, de réglisse et de fruits des bois qui lui donnent du croquant. Un vin au fruit pur, généreux et plein de fraîcheur.

À servir à température ambiante, il se mariera très bien avec une viande rouge à la plancha, un poulet rôti ou un fromage basque.

THIERRY THIBAUT - ARTISAN VIGNERON
THIERRY@CHATEAUPUDRIS.COM - 06.75.24.60.93
WWW.CHATEAUPUDRIS.COM
CHÂTEAU PUDRIS, 33190 CASSEUIL, BORDEAUX, FRANCE

