Le Fay d'Homme

Vin de France rouge

N°3 2018

Élevage en amphore

Notre philosophie : La conduite des vignes, la vinification et l'élevage sont faits selon les principes de l'Agriculture Biologique.

Cépage : Cabernet Franc

Récolte : Vendanges manuelles en cagettes le 3 octobre 2018

Vinification : Cuvaison de 28 jours avec quelques remontages et pigeages

Elevage : En amphore de grès, mise en bouteille après 12 mois d'élevage

Service : Servir aux environs de 12°C

Dégustation : Robe : Rouge rubis, fruits noirs, structuré ; les tanins sont bien fondus avec une finale soyeuse.

Tirage : 1070 bouteilles et 100 magnums

Production : La cuvée N°3 2018 est certifiée AB.

Fay d'Homme SAS – Vincent Caillé
3, les Coteaux F 44690 Monnières (France)
Tél 33(0)2.40.54.62.06 lefaydhomme.com contact@lefaydhomme.com
Muscadet Sèvre et Maine – Gros Plant du Pays Nantais – Vin de France