

# alias

## Cabernet Franc

Elaboré avec du raisin, rien que du raisin et encore du raisin, sans aucun additif d'aucune sorte, cet « autre vin », Alias en Latin, nous livre la quintessence de son cépage. Il ne comprend aucune trace de dioxyde de soufre, de sulfite ou de SO<sub>2</sub>, comme le certifie le label officiel américain USDA permettant la mention 100% biologique. Il est évidemment végétalien. Son goût et son style sont différents. Conservez le de préférence au frais et consommer le dans les 2 jours suivant son ouverture et dans les 2ans suivant sa production.



Terroir: argiles à tuffes et graviers

Rendement: 35 hl/ha

Cépage : cabernet franc

Age des Vignes : 45 ans

Profil analytique:

Degré alcoolique %v/v	12,48
Sucre résiduel (g/l)	<0,5
Total dioxyde de Soufre	ND

Profil culturale: Labours et culture du sol. Fertilisation uniquement organique. Pas d'insecticides, pas d'herbicides, selon cahier des charges Bio. Sous contrôle ECOCERT. Vendange mécanique.

Vinification : macération à froid pendant 2-3 jours avec pigeage matin et soir , remontages de un volume par jour à faible densité puis simple mouillage du chapeau, macération post fermentaire de » une à deux semaine jusqu'au décuvage

Elevage: en cuve inox pendant 6 mois

Production: 10 000 bouteilles.

Conditionnement: Bouteille bordelaise séduction antique. Bouchon Aggloméré. Marquage laser du lot et foliotage en pied de bouteille.

Accords : Viendard, Grand amateurs de rôti et autre caille farcie aux foie gras, il viendra compléter le tableau de chasse avec un civet de chevreuil ou de belles perdrix



# alias

## Cabernet Franc

Elaboré avec du raisin, rien que du raisin et encore du raisin, sans aucun additif d'aucune sorte, cet « autre vin », Alias en Latin, nous livre la quintessence de son cépage. Il ne comprend aucune trace de dioxyde de soufre, de sulfite ou de SO<sub>2</sub>, comme le certifie le label officiel américain USDA permettant la mention 100% biologique. Il est évidemment végétalien. Son goût et son style sont différents. Conservez le de préférence au frais et consommer le dans les 2 jours suivant son ouverture et dans les 2ans suivant sa production.



Caractéristiques bouteille		Caractéristiques carton		Caractéristiques palette	
Volume	750 ML	Carton	6x 750 ML	Poids	848 kg
Gencod	3 700 293 700 430	Gencod	3 700 293 701 437	Hauteur	150 cm
Diamètre	7,6 cm	Longueur	23,6 cm	Palette	80 x 120 cm
Hauteur	31,5 cm	Largeur	16 cm	Cartons / Palette	100
Poids	1,4 kg	Hauteur	32,3 cm	Couches / Palette	4
		Poids	8,28 kg		