

<http://www.chateau-franc-baudron.com/nos-vins/nos-montagne-saint-emilion/>

## Le Château Franc-Baudron



Le Château Franc-Baudron est notre cuvée phare. Elle porte le nom de notre exploitation et représente la plus importante cuvée de notre production.

**Cépages** : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Terroirs** : plateaux calcaires et coteaux argilo-calcaires

**Vinification** : en cuves inox sous thermo-régulation, macération longue (3 à 4 semaines) puis élevage en barriques de 12 mois. Assemblage de fûts en chêne français et en chêne américain, fûts neufs et jusqu'à 6 vins.

**Dégustation** : les arômes révélés varient en fonction du millésime que vous buvez. Jeune, il offre des notes fruitées (cassis, mûre) de café torréfié et d'épices (cannelle, poivre) avec beaucoup de puissance en bouche due à sa jeunesse. En vieillissant, il offre des arômes de sous-bois, de cuir, de fraise cuite et devient beaucoup plus velouté en bouche.

**Service**: 15 à 17 °C, à carafier 1h avant de servir.

**Potentiel de garde** : de 5 à 15 ans selon les millésimes

**Accords Mets-Vins** : Entrecôte à la bordelaise, rôti de boeuf braisé, magret de canard au miel et pêches rôties, gibier et fromage.

*Safra 2014. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.*