

# Château De Franc Les Cerisiers

## Francs-Côtes de Bordeaux

*Belle couleur rubis avec des notes de fruits rouges. Nez complexe, fin et très classique.  
Une attaque en bouche franche sur le Fruit avec des notes finement boisées.  
Belle quantité de tanins et longue finale. « Vin plaisir ... ! »  
Se déguste avec de la viande rouge, du gibier et du fromage  
Garde de 5 à 15 ans*

**HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE :** Dominant le paysage, le Château de Francs est une merveille architecturale du moyen Age, ceint d'un beau vignoble aujourd'hui totalement restauré. Le Château est repris en 1986 par *Hubert de Bouard de la Forest*, copropriétaire du château Angélus et *Dominique Hebrard*, ex copropriétaire du château Cheval Blanc.

**SUPERFICIE :** 37 hectares.

**NATURE DU SOL :** argilo calcaire proche de ce que l'on trouve sur le plateau de Saint Emilion

**ENCEPAGEMENT :** 90 % Merlot, 10% Cabernet Sauvignon  
Age des vignes: ans

**CONDUITE DE LA VIGNE :** Taille Bordelaise ébourgeonnée, double effeuillage, éclaircissage, table de tri

**VINIFICATION :** Cuves inox thermos régulées avec remontages, délestages et temps de macération adaptés en fonction du millésime et de la matière première.

**ELEVAGE :** Durant 12 à 14 mois 1/3 en barriques neuves et 2/3 en barriques d'un an

