

# LES AFFRANCHIS

CRUS DU LANGUEDOC



## CINSAULT

SANQUETA DEL PAPET

### CÉPAGE

Cinsault 100%

### TERROIR

Village de SIRAN au coeur de la Livinière  
Sol composé de grès siliceux  
Parcelle sur un plateau à 200 mètres d'altitude.

### VINIFICATION

Vinif traditionnelle avec éraflage  
Fermentation et cuvaison de 12 jours avec alternance de petit remontage et pigeage pour extraire en douceur tout le potentiel du fruit, température de 23/25 °C.

### ÉLEVAGE

Élevage sur lie fine après le soutirage de la FML  
pour stabilisation du fruit et du gras.  
Soutirage en début de printemps.

### DÉGUSTATION

Un Cinsault rouge fin et élégant porté par une belle structure qui lui promet une jolie garde. Des notes de fruits rouges acidulés, un beau volume en bouche velouté et généreux que lui confère son terroir unique. Un grand vin du quotidien qui accompagnera tout ce qui vous passera par la main !

## LES AFFRANCHIS

*Des cépages trop souvent assemblés, les voici libres !  
Les AFFRANCHIS, c'est l'histoire d'une gamme de vins libres mono-cépage et sans élevage sous bois, qui révèle une pure expression des Crus du Languedoc. Amis complices du « bien boire et bien manger », ces grands vins du Quotidien vous surprendront par leur simplicité et leur sincérité.*

*Pierre*®

TAILLEUR DE VINS