

Franc 6

Vin de France



Élaboré par les propriétaires du **Château de Gazin**, Alegria et Georges-Antoine Robert, ce vin est issu de vignes en **conversion biologique depuis 2019**, aucun produit chimique ou pesticide n'est utilisé. À noter également que la vinification se fait **sans ajout de sulfites**. Le Cabernet Franc se plaît particulièrement sur les coteaux calcaire du Fronsadais, c'est la raison pour laquelle **c'est le seul cépage** qui entre dans l'élaboration du vin Franc 6.

Séduisant par sa fraîcheur et son fruit, le Cabernet Franc met en lumière un bouquet gourmand de fruits rouges accompagné par une jolie tension. Il est rare de trouver un vin **100 % Cabernet Franc** en Gironde, c'est pourquoi les propriétaires ont décidé de casser les codes du Bordelais avec un habillage original.

Le nez est élégant, fruité et puissant. On y retrouve des notes de mûre, de fraise des bois, de fruits noirs et plus subtilement de la réglisse associée à de fines pointes de fleurs. La bouche est fruitée, élégante, juteuse et gourmande, de la finesse et de la tension. À déguster un peu frais, 15-16 degrés, pour mettre en valeur le fruit.

Crafted by estate owners Alegria and Georges-Antoine Robert of Château de Gazin, this wine is made from vines undergoing conversion to organic viticulture since 2019, with no use whatsoever of pesticides or other chemicals. Fermentation also takes place without added sulphites. Cabernet Franc thrives on the limestone hillsides of Fronsac, which is why it is the only grape variety used in the production of Franc 6 wine.

A seductively fresh and fruity wine, Cabernet Franc presents a delicious bouquet of red fruit underpinned by wonderful tension. It is rare to find a wine made from 100% Cabernet Franc in Gironde, which is why the estate owners decided to break away from Bordeaux conventions with an original label.

The nose is elegant, fruity and powerful. Blackberry, wild strawberry, dark fruit and lighter liquorice aromas come to the fore, paired with delicate floral notes. Fruity, elegant, juicy and delicious on the palate, boasting finesse and tension. Best enjoyed slightly chilled at 15-16 degrees to showcase the fruit.

Appellation : Vin de France.

Terroir : Coteaux calcaire.

Surface : 6 hectares.

Variété de cépage : 100% Cabernet Franc.

Vinification : éraflage total, tri.

Élevage : cuve et barrique.

Garde : 4 à 6 ans.

Appellation: Vin de France.

Terroir: Limestone slopes.

Area under vine: 6 hectares.

Grape varieties: 100% Cabernet Franc.

Wine-making: total destemming, sorting.

Ageing: in vat and barrel.

Ageing potential: 4 to 6 years.



Contact France : 05 56 56 04 35
France@mahler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48
Export@mahler-besse.com

Mähler-Besse

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59