



F
M

Fabre Montmayou



RESERVA CABERNET FRANC

LOCALISATION DU VIGNOBLE

Luján de Cuyo, Mendoza

CÉPAGES

100 % Cabernet Franc

RENDEMENT

45 hl/ha

Effeuillage et vendange en vert réalisée en Décembre.
La vendange est réalisée manuellement.

FERMENTATION

Une macération à froid est réalisée à 10°C - 12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26-28°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 20 jours à 25°C.

ÉLEVAGE

60% du vin est élevé en chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge intense. Le nez est élégant, avec des arômes de fruits rouges et noirs et des touches de menthe. Frais et bien équilibré, avec une longue finale. Encore meilleur servi avec un ragoût d'agneau, du porc, du gibier ou un dessert au chocolat.

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2021

95 points, Gold Medal, Decanter World Wine Awards 2022

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2020

Silver, 90 points, Decanter World Wine Awards 2021

90 points, James Suckling 2022

91 points, Tim Atkin Argentina Special Report 2022

