

MAS DU SOLEILLA

La Clape

LE CABERNET FRANC :

C'est l'ancêtre du cabernet sauvignon.

Il se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes épicés et parfois de poivron et sa bonne structure et son aptitude au vieillissement. Il donne des vins peu riches en tannins et par conséquent vieillit assez rapidement. Il est connu pour sa finesse.

Assez précoce, il mûrit vite et devient un atout précieux pour les viticulteurs lors des millésimes froids.

Grappes moyennes, cylindro-coniques, plus ou moins compactes, parfois ailées; baies petites, sphériques, pellicule fine très pruinée d'un beau noir bleuté, jus sucré un peu astringent.

Donne un vin de qualité, très structuré, parfumé, moins coloré que celui obtenu avec du cabernet-sauvignon et moins riche en tannins permettant ainsi un vieillissement plus rapide. Arômes de cacao, cassis (quelquefois mêlés à des notes végétales de bois de ronce), coing, épices, feuille de lierre, fougère, fraise, framboise, fruits très mûrs, notes mentholées, poivre sec, poivron vert, sous bois, tabac, violette.

Allié au merlot, il apporte ses tannins fins avec un beau potentiel d'évolution.