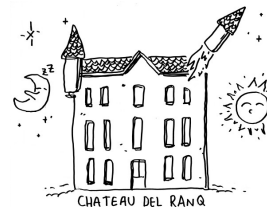


# CHATEAU DEL RANQ



## FICHE TECHNIQUE

### « LE GALOPAIN »

**MILLÉSIME** 2019  
**CÉPAGE** Cabernet Sauvignon  
**APPELLATION** VIN DE FRANCE  
**ÉTIQUETTE**



**LOCALISATION** La plaine de Lacan, CLARET

**SOL** Limono/Argilo/calcaire

**CULTURE** **Conversion bio depuis 2018**

**VENDANGES** 9 Septembre 2019 à la main dans des caissettes

**VINIFICATION** Vendange éraflée à 100 %.  
Vinification en cuve tronconique bois. Macération courte de 4 jours avec un petit remontage léger par jour. Décuvage en cours de Fermentation avec une fin de FA en phase liquide. 70% de la cuvée est passée en fût avec un élevage de 14 mois. La bois n'est pas marqué car nous utilisons uniquement des fûts de plusieurs vins.  
Mise en bouteille le 9 novembre 2020.

**DESCRIPTION BRÈVE** Cassis, fruits frais au nez, petites notes de bourgeons de cassis, puissance, belle acidité apportant de la buvabilité. Belle concentration.

**DEGRÉS** 14,5 % vol