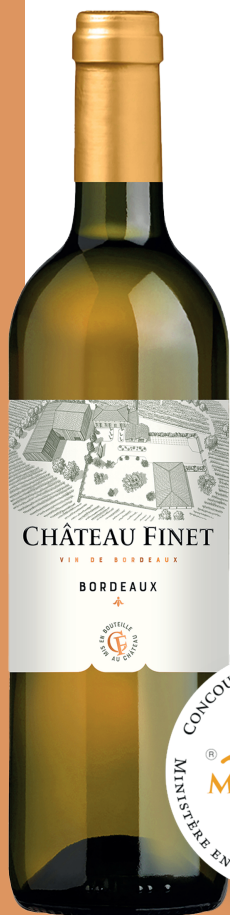


CHÂTEAU FINET

En complément de sa gamme vins ABK6, Francis Abécassis, vigneron visionnaire et pionnier des Single Estate Cognac a souhaité faire perdurer l'historique des Châteaux qui ont fait la renommée de sa branche vin. La qualité des terroirs, l'encépagement et le profil gustatif de ce château ont été strictement respecté par les nouvelles équipes.

AOC BORDEAUX – BLANC



Encépagement : Sauvignon Blanc • Sémillon • Muscadelle.

Élaboré grâce à une collaboration unique entre l'équipe de vinification d'ABK6 et les experts du Laboratoire Rolland & Associés.

Vinification simple et précise : fermentation en cuves inox, élevage sur lies et mise en bouteille précoce pour préserver l'expression du fruit.

EXPRESSION GUSTATIVE

Un blanc frais et lumineux, à la robe jaune pâle, porté par un nez d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est légère, souple et très désaltérante, avec une finale nette et fraîche.

ACCORD METS

Idéal à l'apéritif, avec des poissons grillés, viandes blanches et fromage de chèvre.

LE VIGNOBLE

- Localisation : Sauveterre-de-Guyenne (33540).
- Sols : Argilo-calcaires.
- Exposition : Parcelles ouvertes et ventilées

AOC BORDEAUX – ROUGE

Encépagement : Merlot • Cabernet Sauvignon • Cabernet Franc.

Élaboré grâce à une collaboration unique entre l'équipe de vinification d'ABK6 et les experts du Laboratoire Rolland & Associés.

Macération longue, extraction progressive, puis élevage soigné en cuves afin de conserver la précision aromatique et l'équilibre. Travail d'intégration de bois subtil et raisonné.

EXPRESSION GUSTATIVE

Robe rouge profond, nez expressif mêlant fruits rouges et noirs avec de subtiles notes épicées. La bouche est structurée, portée par des tanins élégants et une belle persistance.

ACCORD METS

Un vin idéal avec des viandes rôties, des plats en sauce, une cuisine bistrannique et fromages affinés.

LE VIGNOBLE

- Localisation : Entre-Deux-Mers.
- Sols : Argilo-calcaires.
- Exposition : Coteaux équilibrés.

