



Accords mets et vins

Assiette de charcuterie de pays, bœuf bourguignon, volaille ou encore un quasi de veau

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo-sableux
Cépage : 100% Cabernet franc
Vendange : Manuelles
Vinification : Égrappage complet
Elevage : Cuve béton pendant 5 mois

Dégustation

Nez : Le nez de petits fruits rouges et très intenses

Bouche : Tanins épicés et veloutés

Finale : Vin friand, souple et léger aux notes de cerise finalisé par une bouche acidulée et fruitée

Garde : Cuvée sur le fruit à boire dans les 2 ans

