

CABERNET FRANC - ROUGE

IGP Val de Loire

2020

Lot 1



LA DÉGUSTATION

Robe : Rouge rubis,

Nez : Expressif sur des notes puissantes de fruits rouges et de fruits noirs comme le cassis et la mûre.

Bouche : Belle structure et belle sucrosité sur des notes de fruits rouges.

Accords mets et vins : Ce vin est idéal en accompagnement de viandes (grillades, brochettes, charcuterie) ou de fromage.

Température de service : 14-16°C,

Temps de garde : 3 ans

LA VINIFICATION

Cépage : 100% Cabernet Franc,

Vignoble : Massif armoricain.

Vinification : Après une macération relativement courte (1 semaine), la fermentation est réalisée à température contrôlée entre 16 et 20°C. Enfin, un élevage en cuves inox est réalisé pendant 5 mois.

** Marque non définie*

