



Cuvée

IGP VAR – ROUGE

Conditionnement

Carton de 6 ou 12 bouteilles de 75 cl.

Bouteilles de 37,5 cl.

Cépages

Merlot 60 %, Cabernet 40 %

Note de dégustation

Robe rubis. Un nez franc et bien ouvert aux notes de griottes. En bouche l'attaque est souple et équilibrée. Ce vin est friand et facile à boire.

Accord mets et vin

Un vin gouleyant qui accompagnera les grillades et les viandes blanches.

