

LE C DU CLOS ROUGE  
IGP Charentais



**CÉPAGES:** *Assemblage de Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc*

**VINIFICATION:** *Fermentation à basses températures, élevage en fût de chêne de 10/12 mois.*

**COMMENTAIRES DÉGUSTATION:** *Le C du Clos rouge est un vin charpenté, élevé 12 mois en fût de chêne. Il offre des notes de cerise noire et de sous bois.*

**ACCORDS METS/VIN:** *Il se consomme à température ambiante et accompagnera idéalement des viandes rouges (côtes de bœuf) et des viandes de gibiers*

CLOS DE NANCREVANT  
Caroline&Matthieu Quéré-Jelineau  
Vignerons-Bouilleurs de cru  
17610 CHANIERES