


# Ô MéGa

## Cabernet Franc - Fût de Chêne



	Appellation :	Val de Loire
	Gamme O MéGa	Cuvée fût de chêne
	Cépage :	Cabernet Franc 100 %
	Sol :	Argileux - Siliceux
	Degré d'alcool	12,50 °
Accompagnement	A déguster avec des viandes rouges ou gibier. Accompagne également les fromages.	
Dégustation :	<p>Paré de sa robe légère aux couleurs rubis et nuances violacées, ce cabernet développe un nez épanoui dominé par les fruits noirs, myrtille, mûre et cassis, qui se fondent dans une évocation boisée liée à l'élevage en fût.</p> <p>La bouche équilibrée propose une trame tannique subtile et légère.</p> <p>De bonne longueur, ce vin donnera tout son potentiel dès ses plus jeunes années.</p>	