



DÉNOMINATION

IGP Val de Loire.

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIRS

Schisteux et argileux.

CRITÈRES TECHNIQUES D'ÉLABORATION

Les raisins de Cabernet Franc sont vendangés manuellement afin de sélectionner les plus belles baies. Cuvaison durant 3 semaines avec extraction tout en douceur puis élevage en cuves inox durant plusieurs mois pour offrir un vin au fruit éclatant et aux tanins souples et bien fondus.

DÉCOUVERTE SENSORIELLE

Notre Cabernet Franc offre une jolie couleur d'un rouge profond et délivre un nez gourmand de sous-bois, de fraise, de framboise et de feuilles de cassis froissées. La bouche est souple et onctueuse avec des tanins élégamment fondus pour un vin charnu et flatteur.

CONSEILS DE SERVICE ET ASSOCIATIONS METS/VIN

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, les volailles rôties et les fromages légers.

Température de dégustation : 15/16°C

