

## Le vin du quotidien ...



### Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : Jeunes vignes  
Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot



### Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox - Macération pendant  
15 jours - Levures indigènes - Mise en bouteille sans collage.



### Accords

Mariez-le aux recettes asiatiques : sushis, nems aux courgettes, ailerons  
de poulet au sésame, il vous étonnera.

Service : Servir à 16-17°C

Garde : 2 à 5 ans



### Spécificités

Alcool : 13,5 %  
Soufre Total : 53 mg/L\*  
Sucre : 0,3 g/L

Gencod : 351334 6275003  
Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



Réservé aux professionnels



\*Maximum SO<sub>2</sub> total autorisé en bio : 100 mg/L