

Le vin du quotidien ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : Jeunes vignes

Assemblage : 50 % Cabernet Franc - 30 % Petit verdot - 20 % Merlot



Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox

Macération pendant 10 jours

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 %

Soufre Total : 30 mg/L\*

Sucre : 0.3 g/L

Gencod : 351334 1375005

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



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

