

Le vin du quotidien ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux – Âge de la vigne : Jeunes vignes
Assemblage : 80 % Cabernet Franc - 20 % Merlot



Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique réalisée en cuve inox
Macération pendant 15 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 : 13.5 %
Soufre Total : 35 mg/L*
Sucre : 0.5 g/L

Gencod : 351334 1375005
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ total autorisé en bio : 100 mg/L

