

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

