

Charles de Villeneuve, Vin de France, Rouge



SITUATION : Les parcelles sont localisées en Val de Loire.

VINIFICATION : Vinifié en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en cuves inox thermorégulées.

SERVICE : Servir en sortie de frigo à 8-10°C.



A l'oeil, le vin est grenat avec des reflets violets.



Au nez on retrouve les fruits rouges, la fraise et la griotte avec des notes d'orange sanguine.



En bouche, une attaque franche, bouche souple avec des tanins fondus, finale sur des arômes de fraises écrasées.