

Vin de France Rouge Sans Complexe



SITUATION : Les parcelles de récolte sont localisées dans le Val de Loire.

VINIFICATION : Vinifié en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en cuves inox thermorégulées.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Sortez le de votre réfrigérateur 20 minutes avant dégustation.



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.