



**Cépages** : 100% Cabernet franc.



**Terroirs** : Sol sablo-limoneux et calcaire.

**Viticulture** : Vignes de 30 ans.



**Dégustation** : Elevé en cuve inox, ce Cabernet 100% sur fruit est friand et gouleyant. Il exhale un bouquet de fruits rouges à noirs (mûre, cassis) porté par de subtiles notes poivrées. Un vin convivial bien structuré avec une jolie longueur en bouche.



**Accords mets et vin** : Servir à 14-16°C avec... blanquette de volaille, escalope de veau à la crème, rôti de porc aux pruneaux, fondue bourguignonne, quiche lorraine, quiche aux poireaux, tarte aux oignons, fromages frais ou affinés...

