

CABERNET ROSÉ



	Cépage	Cabernet
	Terroir	Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro
	Dégustation	Ce cabernet offre une robe qui tend vers le saumon d'intensité moyenne. Il offre un nez tiré sur les poivrons verts et les groseilles à maquereaux. En bouche, ce vin présente de la fraîcheur avec du peps avec une finale vive
	Vinification	Macération pelliculaire pendant 2 jours maximum, fin de fermentation traditionnelle
	Conservation	Jusqu'à 2 ans
	Mets et Vins	Ce cabernet rosé sera idéal en accompagnement d'une grillade de viandes blanches ou d'un buffet de crudités, par exemple. Servir : 9-11°C