



Petit Verdot, Cabernet Franc et Carménère AOC Bordeaux - 2022 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Depuis 1935 c'est l'histoire de plusieurs générations de vignerons.

Une histoire de familles, de coopération, de traditions, de savoirs et de transmissions. Cette cuvée représente les secrets de nos cépages ancestraux dévoilés par l'expression de terroirs uniques : ceux du bassin bordelais. A l'heure du réchauffement climatique, ils retrouvent leur place au sein de nos vignes et autour de nos tables.

LE VIN

CÉPAGES: Petit verdot 45%, Cabernet franc 32%, Carménère 23%

VINIFICATION / ÉLEVAGE:

DÉGUSTATION

Le vin a une jolie robe rubis.

Le nez se développe sur des arômes de fruits rouges, d'épices et de poivre. Les tannins donnent une bouche structurée et soyeuse, avec du volume et une finale persistante.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 16°

ACCORDS GOURMANDS: Viandes rouges ou en sauce



BORDEAUX

CABERNET FRANC - CARMENÈRE

PETIT VERDOT







