



DOMAINE DE MONTCY

Cabriole 2022

AOC Cheverny, Vallée de la Loire et Centre, France



Le classique, une valeur sûre !

PRÉSENTATION

Aussi festif et jovial que son nom l'indique, un rouge souple et fruité, synonyme de réjouissances et de convivialité.

Un vrai vin de copains à partager à l'apéritif comme à table.

TERROIR

Argilo - calcaire

À LA VIGNE

Nous cherchons avant tout à préserver notre terre et sa biodiversité dans nos pratiques culturales. L'observation, la patience et l'humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique.

VINIFICATION

Fermentation naturelle en cuve fibre et utilisation minimum de SO₂.

CÉPAGES

Pinot Noir 70%, Gamay 30%

12 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Rouge cerise, intense et brillant.

AU NEZ

Fruits rouges, prune et notes épicées.

EN BOUCHE

Une bouche fraîche, souple et ronde typique des Cheverny. La finesse du pinot noir se marie avec la joliesse du gamay.

ACCORDS GOURMANDS

Issu des cépages Pinot noir et Gamay, il accompagnera à merveille vos planches de charcuteries, de fromages et autres tartinades en apéritif ; les viandes grillées en plat.

